

Tartu Universitet
Det filosofiske fakultet
Institut for germansk, romansk og slavisk filologi
Afdeling for Skandinavistik

Anna Regina Lokk

Så godt som ind i Norden

**En sammenligning af den nye nordiske mad og
den nye estiske mad**

Bachelor opgave

Vejleder: Mikael Munk Lyschede

Tartu 2014

Indholdsfortegnelse

1. Indledning.....	3
2. Teorien	4
2.1. Definition af den nye nordiske mad.....	4
2.2. Definition af den nye estiske mad	4
2.3. Hypotesen	4
3. Metoden	5
3.1. Den første del af analysen.....	5
3.1.1. Internetkilder	5
3.2. Den anden del af analysen	6
3.2.1. Gennemførelsen af interviewene.....	8
3.2.2. Interviewpersonerne	9
3.2.2.1. Peeter Pihel.....	9
3.2.2.2. Pille Petersoo.....	9
3.2.2.3. Joel Kannimäe.....	10
4. Analysen.....	11
4.1. Den første del – analysen af internetkilderne	11
4.1.1. Lokalitet og sæson	11
4.1.2. Sundheden.....	12
4.1.3. Økologisk og etisk mad.....	13
4.1.4. Traditioner og moderne påvirkninger	14
4.1.5. Promovering.....	15
4.2. Den anden del - Analyse af interviewene	16
4.2.1. Lokalitet og sæson	16
4.2.2. Sundhed.....	18
4.2.3. Økologisk og etisk mad.....	19
4.2.4. Traditioner og moderne påvirkninger	21
4.2.5. Promovering.....	22
5. Konklusionen.....	26
5.1. Hypotesen	26
5.1.1. Lokalitet og sæson	26
5.1.2. Sundhed.....	27
5.1.3. Økologisk og etisk mad.....	27
5.1.4. Traditioner og moderne impulser.....	27
5.1.5. Promovering.....	28
5.2. Perspektivering	29
6. Resümee	30
7. Litteraturliste	32
Bilag 1	35
Bilag 2	50
Bilag 3	67

1. INDLEDNING

"Mad gælder ikke bare maven eller påvirker smagssanserne positivt, den er også en vigtig del af vores kultur og nationale selvforståelse. Gastronomi er statens symbolske visitkort og kokke er ambassadører, der repræsenterer deres land. Mad er og vil fortsat være et personligt tegn, hvorigennem verden vil have en mulighed for at få indblik i lokale traditioner, værdier, færdigheder og indenlandske råvarer."

Dimitri Demjanov, det Estiske Kulinariske Institut (Demjanov 2011: 7)

De skandinaviske lande har i de seneste år ofte har været kendt for deres kulinariske resultater. De har tit været i toppen i Bocuse d'Or, som er en af de vigtigste gastronomiske konkurrencer i verden. Ved Bocuse d'Or 2014 i Stockholm fik det svenske mandskab en første plads, det danske sølv og det norske bronze. Restaurant Noma i København, som står for "nordisk mad", er igen i år øverst på listen over verdens bedste restauranter.

Estland er fra år-til-år steget højere og højere ved Bocuse d'Or og i år fik det estiske mandskab en ottende plads. Man har også mærket, at vellykkede restauranter i Estland, som serverer moderne estisk mad følger principper som ligner den nye nordiske mads.

Jeg har altid været interesseret i madkultur og succesen for det nordiske madfænomen har fascineret mig i lang tid. Da jeg lagde mærke til lighederne i estisk og skandinavisk gastronomi, begyndte jeg at tænke på, hvordan den moderne nordiske og den moderne estiske mad er relateret. I min bacheloropgave vil jeg finde svar på disse spørgsmål og sammenligne den nye nordiske og nye estiske mad.¹

¹ Fra nu af bruger jeg sommertider forkortelser som "ny nordisk mad", "nyt estisk køkken" eller "NNM" og "ny estisk mad", "nyt estisk køkken" eller "NEM".

2. TEORIEN

2.1. Definition af den nye nordiske mad

Ny nordisk mad eller nyt nordisk køkken er en bevægelse indenfor de nordiske landes madkultur. Ny nordisk mad inkluderer både højere madkultur i restauranter og hverdagsmad. Den står for ren, frisk, enkel, etisk, sund, sæsonmæssig og lokal mad. Ny nordisk mad vil opmuntre til lokale traditioner i nye former og støtte landmænd, håndværkere og entreprenører. [1]

2.2. Definition af den nye estiske mad

Ny estisk mad er enkel, frisk, af høj kvalitet, afhængig af de fire årstider og har opmærksomhed på råvarernes lokale oprindelse. Ny estisk mad respekterer principperne for økologisk landbrug og råvarer og kombinerer den kulinariske arv fra det estiske folk med moderne gastronomiske teknikker. [2]

2.3. Hypotesen

Den nye nordiske mad og den nye estiske mad er bygget på den samme ide.

NNM og NEM nævnes næsten aldrig i sammenhæng på trods af at landene ligger tæt og er delvis i det samme madkulturrum. Spørgsmålet er, på hvilken måde de er forskellige? Jeg vil undersøge ligheder og forskelle mellem den nye nordiske mad og den nye estiske mad samt baggrunden for disse.

3. METODEN

3.1. Den første del af analysen

Analysen består af to dele. Den første del er en grundig analyse og sammenligning af hovedaspekterne af ny nordisk og ny estisk mad. Der er fem underkapitler – ”lokalitet og sæson”, ”sundhed”, ”økologisk og etisk mad”, ”traditioner og moderne impulser” og ”promovering”. Jeg har valgt at opdele analysen i disse underkapitler baseret på det Nye Nordiske Køkkens manifest. [1] Jeg sammenfatter her de grundlæggende dele af NNM og NEM under disse kategorier. Der findes ifølge min egen research ingen akademiske undersøgelser som omhandler både ny nordisk og ny estisk mad, som jeg kan sammenligne mine resultater med. Jeg baserer den første del af analysen af NNM og NEM på udvalgte kilder på internettet. Fordi ny nordisk og ny estisk mad er et nyt fænomen, findes der mere information på internettet end i bøger, aviser og magasiner.

3.1.1. Internetkilder

Jeg har baseret min komparative analyse af NNM og NEM på fire hovedkilder – to som handler om NNM og to om NEM. Jeg har valgt at bruge disse kilder i min opgave, fordi de er officielle kilder og derfor kommer tættest på den originale definition af NNM og NEM.

Mine hovedkilder er ”Manifest fra Nordisk Køkken Symposium“ (<http://newnordicfood.org/about-nnf-ii/new-nordic-kitchen-manifesto/>), hjemmesiden til Forskningscenter OPUS (<http://foodoflife.ku.dk/opus/>), hjemmesiden til det Estiske Kulinariske Institut (<http://www.kulinaaria.ee/et>) samt en artikel skrevet af Ene Ojaveski fra madmagasinet ”KÕÖK” (<http://www.ajakirikook.ee/dimitri-demjanoviga-eesti-koogist>).

Den første af mine kilder er Ny Nordisk Mads manifest. Nordisk Ministerråd har initieret et program, som står for disse principper og hedder Ny Nordisk Mad II. Det fremmer Nordisk mad både i nærområdet og internationalt. NNF II kører i perioden 2010-2014. Ny Nordisk Mad-programmets mål er: ”at gennemføre en række

kampagner, som hver især inspirerer til at sætte yderligere gang i innovative tiltag i de berørte sektorer i de nordiske lande. Derudover er det målet, at anvende Ny Nordisk Mad konceptet i brandingsammenhænge.” [3]

”OPUS Center er rammen om verdens største forskningsprojekt for *Optimal trivsel, Udvikling og Sundhed for danske børn gennem en sund Ny Nordisk Hverdagsmad*. /.../ Projektet er et samarbejde mellem SCIENCE - Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet ved Københavns Universitet, Fødevareinstituttet ved DTU, Meyers Madhus, Gentofte Universitetshospital, Institut for Uddannelse og Pædagogik ved Århus Universitet og Nordea-fonden.” [4] Forskningscenter OPUS ”skal sikre det videnskabelige grundlag for at kommende generationer af danskere igennem en sundere livsstil og en regionalt baseret kost og madkultur vil udnytte deres potentiale til bedre trivsel, positiv mental og fysisk udvikling, optimal sundhed og sygdomsforebyggelse.”

Målet for det Estiske Kulinariske Institut er ”at være udviklingscenter for højere kulinarisk kunst i Estland.” [2] Ene Ojaveskis artikel handler om estisk mad og er et interview med Dimitri Demjanov, som er grundlægger af det Estiske Kulinariske Institut. Dimitri Demjanov kaldes for *the grand old man* i den estiske restaurantkultur samt promotoren og initiativtageren bag det nye nordiske køkken i Estland. [5] Så Dimitri Demjanovs mening er vigtig i ny estisk mads udvikling.

3.2. Den anden del af analysen

I den anden del af min analyse bruger jeg eksperinterviews til at afprøve resultaterne fra den første del af min analyse. Dette kaldes triangulation. Triangulation er en indgangsvinkel, hvor man kombinerer forskellige metoder for at undersøge og kontrollere det samme fænomen og en given undersøgelses resultat. Det betyder, at data indsamles fra forskellige kilder via forskellige metoder. (Creswell 2003: 196-197) Sådan kan man blive mere sikker på resultatets nøjagtighed, hvis to forskellige metoder peger på samme resultat. I min opgave bruger jeg metodologisk triangulering, som er en anvendelse af flere metoder, såsom interviews, undersøgelser og dokumenter. Så i anden del sammenligner jeg information fra interviewene med analysens første del. Jeg

undersøger ligheder og forskelle mellem NNM og NEM samt baggrunden for disse. Der er de samme fem underkapitler i anden del af analysen - ”lokalitet og sæson”, ”sundhed”, ”økologisk og etisk mad”, ”traditioner og moderne impulser” og ”promovering”.

Jeg har på basis af min problemformulering valgt at bruge den kvalitative analyseform i min opgave. Formålet med den kvalitative analyseform er ikke at måle ved hjælp af statistik eller tal, men er derimod en samling praktiske metoder til materialefortolkning, som hjælper til at gøre verden mere synlig. Man kan bruge for eksempel bemærkninger, interviews, samtaler, fotografier, optagelser og avisartikler. En kvalitativ undersøgelse omfatter en fortolkende, naturalistisk tilgang til verden. (Denzin & Lincoln 2000: 3; Creswell 2003: 181-183)

Anden del er dermed en dybdegående analyse, som fokuserer på et enkelt emne. Jeg gør dette ved hjælp af interviews, hvor jeg finder ud af hvilke meninger og erfaringer tre fagpersoner har inden for Estlands madkultur. Det er vigtigt at få information fra disse direkte kilder, så man kan være sikker på at informationen er sand og uændret. Min analyse er derfor baseret på interviews, som jeg selv har udført.

En dataindsamlingsmetode inden for den kvalitative metode er ekspertinterviewet. Her udvælger forskeren eksperter til sine interviews, som har stor viden om et bestemt fagligt område. De er integreret i undersøgelsen som repræsentanter for en større gruppe mennesker. Det hjælper med at ekskludere uproduktive emner fra interviews. (Laherand 2008: 199) I mit emne er det logisk at lave interviews med eksperter, fordi emnet ikke er så kendt blandt andre mennesker - ikke mindst i Estland. Ved kvalitative interviews anbefales det at man interviewer mennesker, som kan give mest mulig information om emnet. En god informant skal have viden og erfaring inden for emnet. Ved en kvalitativ undersøgelse beslutter man mængden af interviewpersoner ud fra hvornår forskeren føler, at der er ikke kommer nogen ny information frem, og at der ikke kommer noget nyt ud af nye interviews. Det betyder, at man mener, at det vigtigste materiale nu er samlet.

Dette emne er relativt nyt inden for madkulturen, så der er ikke så mange eksperter i Estland. Ved kvalitative undersøgelser forsøger man snarere at forstå synspunktet hos et lille antal deltagere end at kontrollere hypotesens rigtighed via et større antal mennesker. (Laherand 2008: 20) Derfor er tre nok til at repræsentere gruppen af eksperter på dette område. Jeg har interviewet to kokke, Peeter Pihel og Joel Kannimäe, og en madblogger, Pille Petersoo, som alle tilhører Estlands nutidige madkulturelite. De tre personer, som jeg har interviewet, er udvalgt nøje. Alle er de meget velansete inden for Estlands højere madkultur. De er professionelle og har opnået meget inden for deres område. De har været forbundet med Estlands madkultur i mange år, så man kan sige, at de er nogle af de mest autoritative fagpersoner som kan tale med om NNM og NEM. Alle tre har også forbindelse med de skandinaviske lande. De har alle arbejdet eller boet der i en periode af deres liv. Det betyder, at de har personlig erfaring og kan sammenligne Estlands og Skandinaviens madkulturer.

3.2.1. Gennemførelsen af interviewene

Jeg lavede to interviews med Peeter Pihel med hjælp af Skype, fordi han er bosiddende i Sverige. Det forekommer ofte, at forskeren taler med sine interviewpersoner flere gange for at forstå emnet bedre. Det første interview med ham foregik den 21. april 2014 og det andet den 12. maj 2014. Interviewet med Pille Petersoo foregik på den 22. april 2014 i Tallinn i Café Nop. Interviewet med Joel Kannimäe fandt sted på restaurant Põhjaka den 29. april 2014. Det giver efter min mening et bedre og mere præcist resultat i min opgave, at jeg besluttede at interviewe dem ansigt til ansigt og ikke skriftligt. Ansigt til ansigt giver folk mere information, og der er mulighed for diskussion. Jeg har transkriberet alle interviewene selv. Mine spørgsmål har været grundlæggende spørgsmål om NNM og NEM. Jeg ville forstå hvordan de ser NNMs og NEMs situation i Estland og Skandinavien og hvordan disse to køkkener er forskellige. Jeg prøvede at finde ud hvad grunden er til forskelle og ligheder og hvad baggrunden er for deres meninger. Interviewene var også delvis spontane - jeg har lyttet til mine interviewpersoner og givet uddybende ekstraspørgsmål for at forstå deres mening bedre.

3.2.2. Interviewpersonerne

3.2.2.1. Peeter Pihel

Peeter Pihel er en af de mest kendte chefkokke i Estland. Han blev valgt til bedste chef i Estland i 2008 af Estlands Association af Chefer. Det samme år var han Estlands kandidat til Bocuse d'Or.

Peeter Pihel var chefkok på restaurant Alexander på Pädaste herregård på øen Muhu og restaurant Neh i Tallinn fra 2009 til 2013. Alexander har været den bedste restaurant i Estland de sidste fire år. [6] Pihel er en af de få kokke i Estland, som har lavet mad under navnet nyt estisk køkken med store nordiske påvirkninger. Deres menu inkluderer råvarer fra Østersøregionen, for eksempel fra Gotland, Bornholm, Åland, Öland og Rügen.

Nu arbejder Peeter Pihel i Sverige i restaurant Fäviken Magasinet som sous-chef. Det har placeret den som 19. bedst af alle restauranter i verden i 2014. [7] Restaurant Fäviken Magasinet serverer kun ny nordisk mad.

3.2.2.2. Pille Petersoo

Pille Petersoo er kendt som skaberen af internetsiden www.nami-nami.ee. Det er først og fremmest en samling af opskrifter. Samtidig er det blevet et stort samfund af mennesker, som interesserer sig meget for mad og madkultur. En grund til at jeg har valgt Petersoo er, at hun er meget bevist om madkultur inden for et bredere spektrum af befolkningen og ikke bare højere madkultur.

Hun har også udgivet tre kokebøger via forlaget Varrak: *Nami-Nami kokaraamat* [Nami-Namis kokebog] i 2010, *Jõulud kodus* [Julen hjemme] i 2011 og ”*Nami-nami. Maailma maitseed*” [Nami-nami. Verdens Smage] i 2013. Hendes bøger har haft stor succes.

Petersoo har med mellemrum skrevet om opskrifter i avisen ”*Postimees*”. Hun har skrevet artikler om mad i avisen *Eesti Ekspress* og i magasinerne *Kodu ja Aed*, *Oma Maitse* og *KÕÕK*. Hun er også redaktør af madsektionen i magasinet *Oma Maitse*.

Hun er også en del af juryen, som udvælger de 50 bedste restauranter i Estland hvert år.

Pille Petersoo har boet i Danmark i et år, da hun var yngre og taler derfor dansk. [8]

3.2.2.3. Joel Kannimäe

Joel Kannimäe er en af tre kokke hos Põhjaka herregårdsrestaurant i Estland i nærheden af Paide. Põhjaka placerede sig som den tredje på listen over Estlands 50 bedste restauranter i 2013. [6]

Restaurant Põhjaka laver sæsonmæssig estisk mad af lokale fødevarer. Hvis man sammenligner deres principper med den nye nordiske og nye estiske mads principper, er de ens. De har dog aldrig defineret deres køkken som nyt nordisk, men derimod nyt estisk. Det giver mig en mulighed for at sammenligne moderne estisk mad med ny nordisk mad. Derfor har jeg valgt Põhjakas kok Joel Kannimäe som en af mine kilder.

Joel Kannimäe har tidligere arbejdet i Sverige som privatkok. Han har også arbejdet i restaurant Stenhus i Tallinn. Stenhus var sjettebedste restaurant i Estland i 2011. [9]

4. ANALYSEN

4.1. Den første del – analysen af internetkilderne

4.1.1. Lokalitet og sæson

I ny nordisk mad bruger man fødevarer fra det nære område. Hvad man får fra det nære område kan være forskelligt i forskellige nordiske regioner på grund af klimaet. Som der står i Ny Nordisk Køkkens manifest, skal ny nordisk mad bygges ”på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande.” og ”kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet.” [1] Ud fra det kan man konkludere, at formålet med lokale råvarer er, at kvaliteten bliver højere end den er ved importerede råvarer, for eksempel fordi råvarerne er friskere. Det er forståeligt at resultatet af et færdigt produkt står i direkte forhold med råvarerne. Hvis hvad man får fra det nære område er alt hvad man kan bruge i madlavningen, er lokalitet et vigtigt støtte- og udgangspunkt for NNM.

Estlands Kulinariske Institut skriver om estisk mad med stor fokus på lokale fødevarer. De siger, at ny estisk mad skal man lave af ”de bedste lokale råvarer.” [2] Det samme siger Dimitri Demjanov: ”Og råvarer skal være de bedste – gule kartofler, de bedste kødstykker og rødder. Alt fra lokale landmænd. Ægte mad med ægte metoder.” [10] Så ny estisk mad og ny nordisk mad er ens på den måde, at begge vil lave mad ud af lokale råvarer.

Men der er en mulighed at i Estland er situationen med lokale landmænd lidt værre end i Skandinavien. Der er ingen god overblik over hvad små farmer og landmænd producerer i Estland. Produktionsmåde er tilfældigt og ikke godt gennemtænkt, man bruger ikke nye teknikker, som kunne lave produkter af højere kvalitet, mener Demjanov. En grund til det kan være, at restauranter i Estland har ikke en stor interesse i det. Samtidig har små farmer ikke en interesse i hvad restauranter har brug for. En anden grund kan være, at det er dyrt at producere mad i Estland, hvorimod der i mange

andre lande er støtte for at beskytte og udvikle landets egne lokale markeder og smage. [10]

Sæson og lokalitet afhænger selvfølgelig af hinanden. Ny nordisk mad handler om at man spiser, hvad naturen giver på forskellige tidspunkter. Sæsonmæssighed er basis for ny nordisk mad. For eksempel betyder det, at man spiser flere svampe om efteråret, fordi det er det tidspunkt, hvor de er i sæson. Det betyder også, at man for eksempel ikke spiser jordbær om foråret, selv om man kan købe jordbær fra det sydlige Europa i supermarkedet i marts. Ny Nordisk Hverdagsmads program anbefaler også at man spiser ”flere måltider tættere på sæsonen”. [11] Ny Nordisk Køkkens manifest er enig i, at nordiske kokke skal ”afspejle de skiftende årstider i deres måltider”.

Det er nemt at se sæsonmæssighed af råvarerne som et stærkt princip hos NNM, når man læser Ny Nordisk Hverdagsmads kokebog. Vejledere i udviklingen af opskrifterne i kokebogen er kokken Bo Jacobsen, kokebogsforfatterne Katrine Klinken og Nanna Simonsen og kok hos Noma Rene Redzepi. I bogen kan man se, at alle opskrifter er opdelt i fire grupper: efterår, vinter, forår og sommer. [12] Så man må igen konkludere, at årets sæsoner er en grundlæggende del af NNM.

Estlands position i den sydlige del af Nordeuropa og landets fire sæsoner gør det muligt at lave mad af friske råvarer fra den uberørte nordiske natur. [2] Estlands Kulinariske Institut beskriver ny estisk mad som meget sæsonmæssig ved beskrivelsen af hvad man får fra naturen i de forskellige sæsoner. Der er stort tryk på sæsonmæssighed.

Man kan konkludere at sæsonmæssighed er en grundlæggende del af både ny nordisk og ny estisk mad.

4.1.2. Sundheden

Sundheden er også i fokus i ny nordisk mad. Som der står i Det Ny Nordiske Køkkens manifest, skal det nye nordisk køkken ”forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære”. [1] Forskningsresultater, som blev fremlagt af forskningscenter OPUS på Københavns Universitet bakker sundhedstanken op. ”181

deltagere spiste i et halvt år enten Ny Nordisk Hverdagsmad eller gennemsnitlig dansk mad. Deltagerne blev vilkårligt delt op i to grupper, hvor 113 deltagere spiste kosttypen "Ny Nordisk Hverdagsmad" og 68 deltagere spiste kosttypen "gennemsnitlig dansk mad". Begge grupper kunne spise ad libitum. Det vil sige efter behag og uden mængdebegrænsning. Formålet med det ubegrænsede kostindtag var, at vise om den ene kosttype i sig selv ville give en bedre mæthedsfølelse og dermed et mindre forbrug af mad." [13]

Resultaterne viste klart, at den ny nordiske hverdagsmad forbedrede sundheden mere end almindelig hverdagsmad. "Og resultaterne efter 12 af de 26 testuger viser, at de 113 personer, der spiste Ny Nordisk Hverdagsmad, i gennemsnit tabte sig 3,1 kg, hvor de 68 personer, der spiste den gennemsnitlige danske mad i gennemsnit tabte sig 1,6 kg." Desuden fik den nye nordiske gruppe også et lavere blodtryk og en lavere fedtprocent. [14]

Estiske nationalretter indholder tit meget fedt, fordi mange kalorier i maden er nødvendigt for at give energi til fysisk arbejde. I disse moderne tider har folk dog ikke mere så meget brug for et stort energiindhold, fordi vi ikke laver så meget fysisk arbejde som før. Derfor er mange af de traditionelle estiske retter ikke så sunde set fra en moderne synsvinkel. Ny estisk mad prøver at finde tilberedelsesmetoder til, hvordan man kunne lave de samme retter med mindre fedt og på en ny måde, så disse traditionelle retter kan blive mere populære. [2]

Det moderne estiske køkken, skal som det nye nordiske køkken og andre moderne køkkener, være sundt, fordi det er det folk vil spise nu. [10]

4.1.3. Økologisk og etisk mad

Både Ny Nordisk Køkkens manifest og grundlæggende principper for Ny Nordisk Hverdagsmad er enige om at NNM skal være så etisk rigtig og økologisk som muligt. Det kan man læse ud fra følgende linjer: "Det Ny Nordiske Køkken skal fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber". [1] Det samme princip er også meget velkomment i Ny Nordisk

Hverdagsmad, hvor det anbefales, at man vælger økologiske fødevarer så ofte man kan. At man ikke ønsker at have tilsætningsstoffer i maden, kan regnes for det klareste tegn på at man vil lave økologisk mad. [11] En lidt mere skjult indikator for økologi er det sidste princip fra Ny Nordisk Hverdagsmad: ”Smid mindre ud.” Det betyder, at man bruger alt hvad man kan, så mindre mad går til spilde. Derfor bliver mindre energi brugt unødvendigt. Det viser, at ny nordisk mad stræber efter et økologisk verdensbillede.

Nye estiske kokke vil samarbejde med landmænd som producerer kød, mejeriprodukter, frugt og grøntsager, som respekterer grundlæggende principper for økologisk landbrug. Estiske fødevarerproducenter holder sig til de samme principper, som giver vores kokke mulighed for at udvikle det nye estiske køkken. Men som sagt før, er der den mulighed at forholdet mellem restauranter og lokale entreprenører ikke er så veludviklet. [2]

Så man kan konkludere, at både NNM og NEM styrer efter principper om økologisk og etisk mad.

4.1.4. Traditioner og moderne påvirkninger

Ny nordisk mad er ikke begrænset til nordiske teknikker og tilberedningmetoder. Man kan tage traditionelle nordiske fødevarer og udvikle nye anvendelser af dem. Kokke må gerne kombinere ”de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra.” [1] I Ny Nordisk Hverdagsmads kokebog kan man også finde retter med udenlandske påvirkninger, for eksempel ”grønkålssalsa”, som er en nordisk variant af en stærkt krydret mellemamerikansk sovs.

I Ny Nordisk Hverdagsmads kokebog kan man også finde retter med udenlandske påvirkninger, for eksempel ”grønkålssalsa”, som er en nordisk variant af en stærkt krydret mellemamerikansk sovs.

Dimitri Demjanov mener at: ”det estiske køkken i en nyere form er en pæn ting, som mest hører til på restauranter. Gastronomien har udviklet sig enormt for nylig og det er nødvendigt at holde trit med den. Vi er nødt til at tage nogle ingredienser og lave noget nyt ud af dem, så det er teknologisk forståeligt for kokke fra andre lande. Den nye form

er interessant og frisk og har især en fin kvalitet.” Han mener også, at esteres forfædre havde meget begrænsede muligheder. For eksempel havde de ofte ikke så mange gryder at arbejde med. Så mange tricks stammer fra dengang - dem bruger vi stadig i moderne madlavning. [10] Herudfra kan man konkludere, at NEM, lige som NNM, har taget gamle traditioner og brugt dem sammen med moderne videnskab og udelandske impulser. Det samme konklusion kan man udlede via det Estiske Kulinariske Institut, som vil sige at det nye estiske køkken kombinerer to verdner – kundskab i de lokale landmænds gamle madlavningsmetoder bliver beriget af verdens nye og spændende trends. [2]

Dette viser klart, at selv om NNM og NEM har stor respekt for deres folks arv, implementerer begge køkkener moderne teknikker i madlavningen.

4.1.5. Promovering

Både Ny Nordisk Mads program og Forskningscenter OPUS vil promovere - og gøre folk mere bevidste om ny nordisk mad. De vil: ”invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden” og ”fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem.” [1]

Det nye nordiske køkken er først og fremmest velkendt i Danmark på grund af de nye verdensberømte nordiske restauranter som Noma i København. Nordiske restauranter er bliver værdsat og prisbelønnet i hele verden, for eksempel ved Bocuse d’Or og kåringen af verdens 50 bedste restauranter. [15; 16] Ny nordisk hverdagsmad bliver samtidig promoveret, så almindelige mennesker og ikke bare madkultureliten kan nyde den. Nordea-fonden i Danmark har støttet OPUS-centret med 100 millioner kroner til at promovere ny nordisk hverdagsmad. [17] Derimod bliver ny estisk mad ikke støttet af staten, andre organisationer eller fonde, selv om Estlands landbrugsministerium havde

et program for estisk mads udvikling mellem 2006-2008. Ministeriet har brugt omkring 41 millioner estiske kroner² på at udvikle - og sætte estisk mad på kortet generelt. [18]

At det nye nordiske køkken bliver mere promoveret end det nye estiske køkken kom også frem, da jeg lavede en søgning på internettet. Det er meget mere enkelt at finde information om ny nordisk mad på danske internetsider end at finde information om ny estisk mad på estiske. Der findes også bøger udgivet for eksempel af nye nordiske restauranter som Noma og Fäviken Magasinet, som handler om NNM, men bøger om NEM er der endnu ikke blevet udgivet. Der findes meget grundig information at finde om det nye nordiske køkken og allerede modargumenter mod det såvel som megen diskussion om ny nordisk mad generelt. Dette kan indikere, at NNM er mere udviklet og har mere fodfæste i Skandinavien end NEM har i Estland. Folk kan argumentere for og imod NNM, fordi de kender NNMs principper. Det betyder, at ny nordisk mads promovering og spredning har været effektiv, ikke mindst er danskere meget mere bevidste om NNM end esterne er om NEM.

Det nye estisk køkken er ikke så kendt i Estland, endsige andre steder i verden - især hvis man sammenligner med det nye nordiske køkken. Så man kan sige at det nye estiske køkkens promovering er meget mindre.

4.2. Den anden del - Analyse af interviewene

4.2.1. Lokalitet og sæson

Når vi taler om lokale råvarer i NNM og NEM, er Peeter Pihel enig i, at lokalitet er en vigtig del af det nordiske køkken. (Pihel: 35) Pille Petersoo siger også, at nordisk mad er mad, som man spiser i det nordiske område. (Petersoo: 50) Restaurant Põhjaka kok Joel Kannimäe er enig, at jo tættere på råvarerne kommer fra, jo bedre. Hele systemet begynder med råvarerne. (Kannimäe: 78) Da kokkene hos Põhjaka først købte Põhjaka herregård, skulle de fastsætte konceptet for deres restaurant. Snart blev det selvfølgelig

² 41 millioner estiske kroner er omkring 19,53 millioner danske kroner

for dem, at de køber lokale fødevarer. (Kannimäe: 72) Han mener, at estisk mad er estisk mad, hvis den er lavet af lokale råvarer. (Kannimäe: 67). Brug af lokale fødevarer er bare en naturlig måde at lave mad på for Kannimäe, fordi han voksede op på landet. (Kannimäe: 71) Man kan altså konkludere, at lokale råvarer er en stor del af både ny nordisk og estisk mad.

Pihel mener, at råvarer er stærkt påvirket af klimaet. Der er nogle forskelle i den henseende, at vores hav er ikke så salt som de danske stræder og Norskehavet. Det betyder, at der er mange forskellige fiskearter der, som er forskellige fra Østersøens fiskearter i Estlands område. (Pihel: 41) Så man kan sige, at der er en forskel mellem det nye estiske og nye nordiske køkkens råvarer i mængden af forskellige krebsdyr og fisk. Estlands hav er her meget fattigt på arter.

Når vi taler om ”vildt kød”, har både Estland og mange dele af Skandinavien meget skov og derfor er det ikke et stort problem at få fat på det. For eksempel siger Peeter Pihel, at han bor i skoven i Sverige, og omkring 70 % af elgkødet kommer fra nærområdet. (Pihel: 41)

Udvalget af grøntsager er på grund af klimaet i høj grad det samme i Estland og Skandinavien. Det samme vil Pihel sige om skovens planter. Han mener at de er omtrent de samme med nogle små variationer. (Pihel: 41)

I første del af analysen diskuterede jeg muligheden for, at forholdet mellem estiske restauranter og små gårde og producenter ikke er så udviklet i Estland som i Skandinavien. Pihel indrømmer, at situationen i det nye estiske køkken måske er lidt værre, men han ser det ikke som så drastisk. De fleste restauranter køber råvarer fra store engrosbutikker. Det er dog i stigende grad vigtigt for esterne at vide, hvor råvarerne kommer fra, hvordan de er dyrket, hvad dyrene har spist og så videre. Han tilføjer, at hvis en restaurant vil skille sig ud, skal den bruge flere lokale råvarer. Han mener at restauranter i toppen af listen i Estland alle har ”deres egen landmand”, som dyrker gulerødder eller salater, eller hvorfra man kan købe kød. (Pihel: 44) Så det er klart, at denne slags restauranter har de gode varer. Situationen kunne sammenlignes med Nomas triumf i Danmark. Pihel tilføjer, at hvis man vil se ændringer på dette

område, skal man selv tage ud på landet og vise landmændene hvor store gulerødder de skal dyrke eller hvor stor og fed en gris skal være. Sådan forbedrer man samarbejdet, men det tager lidt tid. Pihel mener, at situationen med ny nordisk mad er lignende for dem, som ønsker at være trendsættere og mere progressive. For eksempel i Fävikens Magasinet har de 50-60 mennesker som forsyner dem med for eksempel blåbær, kantareller og hønseæg. (Pihel: 44)

Kannimäe hos Põhjaka prøver også at lave mad af råvarer, som er i sæson. (Kannimäe: 1) Da jeg spurgte Peeter Pihel om hvordan han ville definere det nye nordiske køkken, begynte han først og fremmest at tale om sæsonmæssighed . ”Alt begynder med hvor vi bor. Hvor mange sæsoner vi har og hvad klimaet byder os. Der er ingenting vi kan gøre ved det.” (Pihel: 35)

Vejret i Skandinavien er meget mere varieret end vejret i Estland. Jeg mener, at som Pihel har sagt, er der ikke så meget sne i Malmö for eksempel, men i Järpen i Åre kommune, hvor Fävikens Magasinet ligger, kan vinteren være så kold som -40 grader. Estland er et lille land, så vejret varierer ikke så meget. Men ellers er både det nye estiske og nye nordiske køkken afhængig af vejret. (Pihel: 44) Pille Petersoo er enig i, at sæsonmæssigheden afspejler vores fire sæsoner i Estland. (Petersoo: 62)

Så man kan konkludere ud fra det, at sæsonens råvarer er tæt forbundet med ny nordisk og ny estisk mad. Denne konklusion er det samme som kom ud fra konklusionen i den første del af analysen om ”lokalitet og sæson.”

4.2.2. Sundhed

Jeg har før diskuteret, at det klassiske estiske køkkens næringsværdi er meget høj og indeholder meget fedt. Tit forstår man det estiske køkken som det, estiske bønder spiste engang. Peeter Pihel er enig i det og siger, at det er sådan, fordi maden var som brændstof for folk. Det er lig konklusionen i første del af analysen, om at klassisk estisk mad er lavet sådan, at man har kraft til at lave hårdt fysisk arbejde. På den måde er estisk mad ikke så pæn og fin, fordi den havde et meget grundlæggende formål.

Pihel mener, at det nye estiske køkken ikke er så udviklet endnu som ny nordisk mad. Det nye estiske køkken er endnu ikke blevet defineret, vi forsøger stadig at finde ud af hvad det skal bestå i. Så vi ved ikke endnu, hvad ny estisk mad præcist er. Mange mennesker synes, at det estiske køkken er meget tungt med meget svinekød og mange kartofler, men ifølge Pihel kan estisk køkken være en bredere begreb. For eksempel kan lækre elgkødboller også være en del af det estiske køkken. (Pihel: 43) Og det er muligvis mere sundt til sammenligning med det fedtholdige svinekød.

Om estisk mad er så sund som ny nordisk mad kan også debateres med fokus på Østersøens grad af renhed. Det kan godt være, at den estiske del er forurennet.

Det er dog klart ud fra begge dele af analysen, at ny estisk mad lige som ny nordisk mad styrer efter at være sund mad. Peeter Pihel siger, at det er sådan fordi sundheden er et vigtigt aspekt ved maden for folk. (Pihel: 44)

4.2.3. Økologisk og etisk mad

Der er ingen i Estland, som laver mad udelukkende af økologiske produkter, selv om det ikke skulle være så svært. Når vi ser på hvordan folk selv dyrker grøntsager i Estland, bruger de ikke så mange kemikalier. I stedet bruger man traditionelle teknikker til at beskytte planten. Folk plukker bær og svampe fra skoven og det er alt sammen økologisk. (Pihel: 45)

Dyrevelfærd kunne befinde sig i en bedre situation generelt i det nye estiske køkken ifølge Peeter Pihel. Han siger, at situationen er afhængig af levestandarden. I Skandinavien har landmændene bedre mulighed for at skabe gode vilkår for dyrene. En højere levestandard fører til en bedre situation inden for dyrevelfærd. (Pihel: 46) Kannimäe med hans rustikke estiske mad siger, at hvis de har den mulighed, vil de også altid bruge økologiske råvarer. Han siger, at der dog ikke er så mange, som producerer for eksempel økologisk svinekød i Estland. Derfor har de deres egne grise i haven nu. (Kannimäe: 72)

Før var økologiske produkter i Estland meget dyre og det hele begynte at blive som en farce, mener Pihel. Nu er situationen lidt bedre og der er flere muligheder for at købe økologiske produkter. Det er billigere og flere mennesker kan tillade sig det. I Estland er situationen for mange sådan, at hvis man har få penge, må man vælge at købe ”ingenting eller nogen ting.” Kokke og organisationer kan anbefale at man køber lokal mad, men hvis det koster dobbelt så meget, tager det lidt tid for mange mennesker at vælge den økologiske vej. Nogle mennesker vil aldrig kunne tillade sig at købe økologisk mad. Så generelt skal tankegangen ændres lidt, ifølge Pihel. (Pihel: 46)

Petersoo er enig i det. Hun siger at berømte madbloggere anser æg fra fritgående høns for luksus i Estland. Hun mener, at vores mentalitet er lidt anderledes nu. Estere tænker først og fremmest på hvordan vi kan gøre livet bedre for mennesker og derefter tænker vi på hvordan dyrene har det. Når det gælder fokus på dyrevelfærd er Estland mindre udviklet end Skandinavien. Hvis du ikke kender en landmand, er det næsten umuligt at købe fritgående kyllinger eller svinekød, mener Petersoo. (Petersoo: 61) ”Nu, hvor levestandarden er steget for mange, men ikke for alle, er der en større mulighed for at man kan være opmærksom på sådanne ting.” Bevidstheden om denne omstændighed er steget, og det er nødvendigt at tænke over hvor etiske dine valg er. Folk tænker mere på spørgsmål som hvilke betingelser dyrene lever under eller hvor langt væk fra deres mad kommer. Så folk foretager flere miljørigtige og bæredygtige valg nu. (Petersoo: 64) Hvis man ser på det nye nordiske køkken, skal det også stræbe efter bedre og mere etisk mad. (Petersoo: 62)

Ifølge Joel Kannimäe købte folk i Estland flere lokale produkter for omkring 10-12 år siden. Da var der ikke så mange store supermarkeder og folk købte mere fra små butikker. (Kannimäe: 70) Muligvis solgte små butikker, især på landet, flere lokale og økologiske råvarer. Kannimäe siger, at det er mere bekvemt at købe fra store supermarkeder og folk brugte muligheden for at gøre det. (Kannimäe: 70) Så nu er der ikke så mange som spiser økologisk mad længere.

Selv om NEM, ligesom NNM styrer efter økologiske og etiske principper, er der nogle komplikationer i forbindelse med det.

4.2.4. Traditioner og moderne påvirkninger

Da Pihel prøvede at definere ny nordisk mad, beskrev han også den kulturelle baggrund og de teknikker, som folk altid har brugt. Ny nordisk mad er den samme mad, som folk altid har lavet i deres område. Man skal bare følge med tiden, ellers bliver maden lidt gammeldags. Mad og madkultur forandrer sig så hurtigt, ligesom alt andet i verden. (Pihel: 35)

Så hvis råvarerne er næsten de samme i det nye nordiske og nye estiske køkken, er teknikkerne mere forskellige. For eksempel er nogle retter, som i det estiske køkken er salte, søde eller mere sure i nordisk madlavning. I estisk madlavning bruger man ingen sukker til at salte kød eller fisk. I nordisk madlavning bruger man sukker og salt - halvt af hver, når man laver for eksempel gravadlaks. (Pihel: 41) Så nordisk mad er mere sød.

Både i ny nordisk mad og ny estisk mad tager man gamle teknikker og retter og laver nye og mere moderne retter ud af det. (Pihel: 44) Petersoo siger ligeledes, at man prøver at efterligne nye teknikker, men samtidig værdsætter endnu mere, hvad man selv har. Hvis folk og kokke ser, at resten af verden bruger mange lokale, friske og spændende råvarer, vil man også prøve det og vise hvad vi har her. Så tager man ud i skoven og plukker hvad vokser der og prøver at lave noget interessant ud af det. (Petersoo: 52) Så man kan sige, at nye nordisk og nye estiske opskrifter er opskrifter på retter, som folk laver hjemme, men lavet på en mere moderne og let måde. Det er hvad ny nordisk mad er - en ny tilgang til lokale råvarer. (Petersoo: 57) Petersoo associerer kun ny nordisk mad med restauranter og Ny Nordisk Mad-programmet. Hun siger, at det er en bevidst påskønnelse af nordisk mad. Det er rustik, men samtidig moderne mad. (Petersoo: 50)

For eksempel siger Pille Petersoo, at hun altid har lavet *kama*³ i udlandet. Hvis man blander *kamamel* med surmælk og tilføjer lidt salt, er det selvfølgelig ikke så populært. Når man laver en mere moderne *kamadessert*, mener alle at det er meget lækkert, siger Petersoo. (Petersoo: 57)

³ *kama* - en estisk nationalret, som er en blanding af byg-, rug-, havre-, ærte- og bønnemel og spises sammen med surmælk.

Det har ikke altid været naturligt, at man serverede *kama* i restauranter i Estland. I slutningen af 90'erne og begyndelsen af det nye århundrede var det mere populært at lave eksotiske retter, som *crème brûlée*. Nu begynder folk at finde deres rødder igen og respekten for det estiske og nye estiske køkken er større blandt kokke. I de sidste fem år har det været sådan, at enhver restaurant i Tallinn med selvrespekten i orden har en *kamadessert* på menuen, ifølge Petersoo. For eksempel serverer restaurant Leib Resto ja Aed også *crème brûlée*, men den har rugbrødskrummer i. Rugbrødskrummerne gør desserten meget mere estisk. (Petersoo: 57-58) Joel Kannimäe er ikke enig i at det estiske køkken er ved at blive meget mere populært. Han mener, at Estland bliver mere multikulturelt. For eksempel kunne man ikke finde så mange sushi- eller kebabrestauranter i Estland før, men nu er det almindeligt. (Kannimäe: 75)

Restaurant Põhjaka laver estisk mad, men de har aldrig sat grænser for deres madlavningsteknikker. (Kannimäe: 67) Han mener også, at de for eksempel bruger chokolade og citroner, selv om kakao- og citrontræer ikke kan vokse i Estland. Det er et kognitivt spørgsmål, hvad man må bruge i det estiske køkken og hvad man ikke må. (Kannimäe: 73) Jeg mener, at for eksempel chokolade og citroner er råvarer, som allerede længe har været integreret i det estiske køkken, så derfor føles det mere naturligt at bruge dem i estisk madlavning.

Man kan konkludere, at første del af analysen om traditioner og moderne impulser bekræftes i sammenhængen med den anden del og det estiske køkken er i stigende grad populært blandt estere og estiske kokke.

4.2.5. Promovering

Ifølge Pihel er den nye nordiske bevægelse lidt kunstig. Der er ekstraordinært stor interesse for den og medieomtale af den. Han siger, at han er ked af, at Estland ikke har vist sig selv frem som en stat med god nordisk mad sammen med de andre lande. Han mener, at Estland kunne have udnyttet situationen lidt bedre, fordi nu virker det som om hele ny nordisk-hypen snart er slut. (Pihel: 35, 39) Han mener, at det er en politik, som staten skulle styre. Petersoo mener også, at det på en måde er en politisk kampagne, som er rettet mod restaurantkøkkener. Så påvirker det også samfundet, men meget

langsomt, fordi alle mennesker ikke tager på restaurant - eller de gør det ikke så tit. (Petersoo: 55) Petersoo mener også, at statsstøtte ville gøre det enklere at være en del af den nye nordiske madbevægelse. ”Men det var sandsynligvis ikke det rigtige tidspunkt til det.” (Petersoo: 58) Kannimäe er enig i, at estere generelt er så rige, at de tit spiser på restaurant. Han nævner igen, at han mener at esterne stadig vil opdage nye eksotiske fødevarer og ikke er så interesseret i estisk mad. (Kannimäe: 75)

Der har været mange topkokke i Sverige i de sidste par år, som er blevet populære i USA, mener Petersoo. På den måde er et større publikum blevet bevidst om det svenske køkken. Det danske køkken kender folk mere på grund af restaurant Noma, som har været i toppen i hele verden i mange år. René Redzepi, medejer af - og køkkenchef hos restaurant Noma ved også, hvordan man skal promovere restauranten. For eksempel kommunikerer Redzepi meget med pressen. Derfra breder det nye nordiske køkken sig til resten af verden. Til sammenligning med det franske eller spanske/latinamerikanske køkken er NNK dog ikke så kendt. (Petersoo: 58)

Estlands Kulinariske Institut begyndte sammen med Dimitri Demjanov at samle underskrifter hos den estiske madkulturelite vedrørende Nyt Nordisk Køkkens manifest i 2011. Det betyder, at alle som gav deres underskrift støtter ny nordisk mads principper. Manifestet har præcis de samme principper og er direkte oversat fra ”Manifest fra Nordisk Køkken Symposium”. [20] Det viser lidt, at Estland vil være en del af det nordiske køkken.

Estlands præsidents kone Evelin Ilves var til stede til Bocuse d’Or 2014. Hun deltog ved et middagsselskab, som var organiseret af Turismens Udviklingscenter. De har fokuseret på emnet: *"New Nordic Food stands for purity, freshness, simplicity, a reflection of four seasons in food and Nordic products – but is this really new for Estonia?"* Middagsselskabets formål var at introducere Estland som et rejsemål og repræsentant for Ny Nordisk Mad-programmet, Charlotta Ranert og svenske gastronomijournalister og rejsearrangører var også til stede. Ifølge Evelin Ilves har det estiske køkken altid mentalt været en del af det nordiske køkken. [21]

Peeter Pihel synes, at det er lidt for sent at prøve at blive en del af det nye nordiske køkken. Han mener, at de nye nordiske bevægelser har været aktive i Skandinavien allerede i 10 år. Så det virker lidt mærkeligt, hvis esterne nu mener, at vi skal være en del af det. Han mener, at det er en god bevægelse, men det er alt for sent. (Pihel: 41)

Samtidig er det også et politisk spørgsmål, fordi Estland har ønsket at være en del af Skandinavien i mange år. At Skandinavien skulle ville have Estland med sig når det glæder dette spørgsmål er umuligt, mener Pihel. (Pihel: 48; Petersoo: 60) Østeuropa bringer ikke nogen ekstra værdi til hele projektet. (Petersoo: 61) Politisk set vil Estland være en del af den nordlige region, fordi ingen vil associeres med mindreudviklede østeuropæiske lande eller Rusland nu. (Petersoo: 52) Der har ikke været foretaget nogen undersøgelser af om det estiske køkken er mere ens med det skandinaviske køkken eller for eksempel med det lettiske køkken, så i virkeligheden kan vi ikke sige bestemt, hvem vi tilhører inden for madkulturaspektet. (Petersoo: 56) Og det selvom Pihel og Petersoo mener, at det estiske og nordiske køkken generelt er det samme. (Pihel: 42; Petersoo: 53-54, 60) Vi ligger i den nordlige region, så vores mad har meget til fælles med nordisk mad. For eksempel ser man både i Danmark og Estland rugbrød som sin nationalret. (Petersoo: 54) Nye nordiske påvirkninger i ny estisk mad er stærke. Pihel mener, at det nye estiske køkken er meget inspireret af det nye nordiske køkken. Derfor mener han, at NNMs og NEMs principper i høj grad er de samme. (Pihel: 43)

Ifølge Pihel er forskellen mellem promoveringen af NNM og NEM det, at NEM er meget opdelt. Det er ingen stærk central organisation, som styrer NEM. Ingen har kontrol over bevægelsen. Derimod er Ny Nordisk Mad-programmet i Skandinavien meget organiseret og struktureret og vil ”gøre folk mere beviste om ny nordisk mad og sætte regionen på det gastronomiske verdenskort.” [22] Ifølge Kannimäe er det godt, at den nye nordiske bevægelse henleder opmærksomheden på lokalitetsaspektet. Bevægelsen kortlægger vores egne råvarer og muligheder for anvendelse. (Kannimäe: 74)

Det kan være, at estere bare ikke er så interesserede i hvad de spiser. De lægger ikke så meget vægt på det. Fødevarer behøves ikke at være en form for nydelse for mange

estere, mener Kannimäe. Mad skal være nemt og billigt for de fleste. Kannimäe mener, at der er flere eksempler på dette end på det modsatte. Tit er forholdet til jorden blevet svagere og så bliver det normalt altid at købe mad fra supermarkeder. Så tænker folk ikke på, hvor godt eller dårligt det de spiser er. (Kannimäe: 68)

Der er en god forklaring på hvorfor NEM ikke promoveres i Estland som NNM i Skandinavien. Pille Petersoo og Peeter Pihel mener, at problemet ligger et andet sted. Vi har så mange andre problemer i Estland, at vi ikke har haft mulighed for at støtte et nyt nordisk eller nyt estisk køkken. (Petersoo: 59; Pihel: 43) Pille Petersoo sammenligner situationen med Maslows behovspyramide, hvor man må have dækket behovet for nok mad, vand, varme og så videre. Derefter er den højeste og mindste del af behovspyramiden ”selvrealisering”, hvor for eksempel kreativitet og moral ligger. Først skal man sikre, at man har noget at spise og så kan man nyde maden. ”Mange har ikke mulighed for at nyde maden på den måde og filosofere over det” mener Petersoo. Hun siger, at da hendes bedstemor var yngre, kunne man ikke vælge hvad man spiste. Man spiste bare hvad man havde, hvis man havde noget. Situationen har ikke ændret sig for mange estere. Der er flere mennesker i Estland end i Skandinavien, som ikke har nok mad, så det er derfor svært at promovere en mere elitær bevægelse som det nye estiske køkken. Mad som nydelse kræver økonomisk sikkerhed. (Petersoo: 51, 59) Joel Kannimäe siger, at lokale fødevarer tit er to eller tre gange dyrere end importerede fødevarer. Derfor kan folk ikke altid tillade sig at købe estisk mad. (Kannimäe: 70)

For at konkludere mener Pihel, at det klart viser hvordan Estland og Skandinavien er på forskellige udviklingsniveauer. Han indrømmer at vi har et fælles ønske og mål med det nye nordisk køkken - og vores køkkener er lidt ens. Han mener dog, at vi burde fokusere på vores lokale marked og bevise os selv, før vi prøver at være en del af et nyt nordisk køkken. Estlands sagkundskaber er under udvikling og vi burde forberede lokale og restauranter på at acceptere nye estiske og nordiske principper. (Pihel: 49)

5. KONKLUSIONEN

5.1. Hypotesen

Som der står i begyndelsen af min opgave, er min hypotese, at den nye nordiske og den nye estiske mad er ikke så forskellige. Hypotesen er:

Den nye nordiske mad og den nye estiske mad er bygget på den samme ide.

Jeg kan konkludere, at min hypotese har holdt. Den nye nordiske mad og den nye estiske mad er bygget på den samme ide. De har mange lignende træk og de samme principper. De har også nogle forskelle, som er forbundet med landenes forskellige udviklingsniveauer. Derfor er den nye estiske mad mindre udviklet end den nye nordiske mad.

I min analyse fandt jeg svar på mit spørgsmål inden for de fem følgende områder i relation til NNM og NEM.

5.1.1. Lokalitet og sæson

Der er nogle forskelle mellem NNM og NEM i den henseende, at det estiske havområde indholder færre fiskearter end de danske stræder og Norskehavet. Ellers er vores råvarer på grund af klimaet i høj grad det samme i Estland og Skandinavien.

Der er en mulighed for at situationen gældende kommunikation mellem lokale landmænd og restauranter i Estland er lidt værre end i Skandinavien. Via interviewene kom det frem, at situationen med NNM og NEM er lignende for restauranter, som ønsker at være trendsættere og mere progressive – de skal bruge flere lokale råvarer.

Man kan konkludere på begge dele af analysen, at sæsonmæssighed er en grundlæggende del af både ny nordisk mad og ny estisk mad.

5.1.2. Sundhed

Sundheden er også i fokus i ny nordisk mad, som man kan se i Det Nye Nordiske Køkkens manifest og forskningsresultaterne fra forskningscenter OPUS på Københavns Universitet. Mange af de traditionelle estiske retter er ikke så sunde ud fra en moderne synsvinkel, men ny estisk mad prøver at finde forbedrende metoder til, hvordan man kunne gøre de samme ting, så disse traditionelle retter kan blive mere sunde og populære. Estisk køkken kan være et bredere begreb, end bare fedt svinekød og mange kartofler.

Så det er klart ud fra begge dele af analysen, at det moderne estiske køkken, som det nye nordiske køkken og andre moderne køkkener, skal være sunde, fordi det er hvad folk vil spise.

5.1.3. Økologisk og etisk mad

Selv om NEM, ligesom NNM stræber efter økologiske og etiske principper, er der nogle komplikationer i forbindelse med det. En højere levestandard fører til en bedre situation inden for dyrevelfærd og folks muligheder for at følge økologiske og etiske principper. Levestandarden er dog steget for mange i Estland og der er flere muligheder for at købe økologiske produkter og tænke på hvor etiske ens valg er. Estere tænker først og fremmest på, hvordan vi kan gøre livet bedre for mennesker og derefter tænker de på hvordan dyrene har det. **Derfor er situationen med økologisk og etisk mad bedre i Skandinavien og NNM end i Estland og NEM.**

5.1.4. Traditioner og moderne impulser

Ny nordisk og ny estisk mad kombinerer to verdner – kundskaben i lokale landmænds gamle madlavningsmetoder er beriget af verdens nye og dygtige trends. Man kan tage traditionelle nordiske fødevarer og udvikle nye anvendelser af dem.

Via interviewene kom samme konklusion frem. Nu begynder folk at finde deres rødder igen og respekten for det estiske og nye estiske køkken er større blandt kokke, men Estland bliver samtidig mere multikulturelt.

5.1.5. Promovering

NNM er kendt i verden og Skandinavien på grund af berømte nordiske restauranter som Noma og flere programmer, som vil promovere og gøre folk mere bevidste om NNM. NNMs programmer bliver også økonomisk støttet i modsætning til NEM. Det er sværere at finde en så grundig og struktureret central information om NEM som der findes om NNM.

Den nye nordiske bevægelse virker lidt kunstig og Estland har ikke i tide brugt muligheden for at vise sig selv frem som en stat med god nordisk mad sammen med de andre nordiske lande. Mange estere vil stadig opdage nye eksotiske fødevarer og er ikke så interesseret i estisk mad.

Samtidig er det også et politisk spørgsmål, fordi Estland har ønsket at være en del af Skandinavien i mange år, men sagen er ikke så vigtig for Skandinavien. Det er lidt for sent at prøve at være en del af bølgen, fordi de nye nordiske bevægelser har været aktive i Skandinavien allerede i 10 år.

Der er flere mennesker i Estland end i Skandinavien, som ikke har nok mad, så det er derfor svært at promovere en mere elitær bevægelse som det nye estiske køkken. Mad som nydelse kræver økonomisk sikkerhed.

NEM har et fælles ønske og mål med NNM - og vores køkkener er lidt ens, men Estland og Skandinavien er på forskellige udviklingsniveauer. Derfor er promoveringen af ny estisk mad meget svagere.

5.2. Perspektivering

Så vidt jeg ved er der ingen tidligere undersøgelser, som inkluderer både ny nordisk og ny estisk mad og derfor kunne det være nyttigt til andre forskere. I min opgave har jeg kun undersøgt en mindre del af NNM og NEM, så derfor kunne man undersøge emnet videre og ekspandere undersøgelserne. Jeg har allerede fundet ud meget mere information om forskellige aspekter af NNM og NEM end jeg kunne bruge i min opgave, fordi den ikke passer ind i mit konkrete emne. Det er klart, at emnet er meget bredt og giver mange muligheder for vinkling af undersøgelser. Jeg håber, at man kan finde meget mere information på papir om NEM og NNM i fremtiden.

6. RESÜMEE

Käesoleva bakalaureusetöö autor on Anna Regina Lokk ja teema on „Uue Põhjala köögi ja uue Eesti köögi võrdlus”. Töö on kirjutatud 2014. aasta kevadel Tartu Ülikooli filosoofia teaduskonna germaani, romaani ja slaavi filoloogia instituudi skandinavistika osakonna skandinaavia keelte ja kultuuride eriala taani keele ja kirjanduse õppesuuna diplomitööna. Bakalaureusetöö juhendaja on Mikael Munk Lyshede.

Hüpoteesiks on, et uus Põhjala köök ja uus Eesti köök on üles ehitatud samadel alustel. Töö eesmärgiks on otsida nende kahe köögi erinevusi ning leida nendele seletusi. Bakalaureusetöö uurimismeetod on kvalitatiivne ning võrdleb uut Põhjala ja uut Eesti kööki kahes analüüsi osas triangulatsiooni põhimõttel. Võrreldakse uue Põhjala ja uue Eesti köögi järgnevaid aspekte: kohalikkus ja hooajalisus, tervislikkus, ökoloogiline ja eetiline toit, traditsioonid ja moodsad mõjutused, reklaamimine. Analüüsi esimene osa toetub väljavalitud internetiallikatele ning teine osa autori läbi viidud intervjuudele. Intervjueeritavad, kelleks on Peeter Pihel, Pille Petersoo ja Joel Kannimäe, on Eesti kõrgtoidukultuuri esindajad. Analüüsi kahe osa tulemusi võrreldakse omavahel.

Analüüsides osutus hüpotees õigeks. Uus Põhjala köök ja uus Eesti köök on üles ehitatud samadel alustel. Kahel köögil on palju sarnasusi, kuid ka mõned erinevused, mis on tingitud riikide erinevast arengutasemest. Nii hooajaline kui ka kohalik toit on mõlema köögi alustalaks. Mõlemad gastronoomilised liikumised toetuvad vanadele ja kohalikele traditsioonidele, muutes neid kaasaegsemaks ja tervislikumaks uudsete võtete abil. Ökoloogilise ja eetilise toidu osas on Skandinaavia Eestist eesrindlikum. Uus Eesti köök on uue Põhjala köögiga sarnane sisu ja eesmärkide poolest, kuid tulemus on erinev seetõttu, et Eesti on Skandinaaviaga võrreldes erineval arengutasemel. Kui Eesti riigil on vaja keskenduda vaesuse ja nälja vähendamisele, ei ole võimalik edendada kõrgtoidukultuuri sel moel nagu seda tehakse Skandinaavias, kus elanikkond on uuest Põhjala toidust tunduvalt teadlikum kui eestlased uuest Eesti köögist. Samuti on Eesti kasvavalt multikultuurne, mistõttu pole paljud eestlased Eesti toidust huvitatud.

Töö autorile teadaolevalt ei leidu varasemaid uuringuid, mis hõlmaks nii uut Põhjala kööki kui ka uut Eesti kööki. Käesoleva bakalaureusetöö teema katab vaid väikese osa uue Põhjala ja uue Eesti köögi uurimisvõimalustest. Seega pakub teema laiemalt väga erinevaid vaatenurki selle analüüsimiseks.

7. LITTERATURLISTE

Creswell, J. (2003). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed method approaches*. Thousand Oaks: Sage.

Demjanov, D. (2011) *Eesti a la carte. Taste of Estonia*. Eesti Kulinaaria Instituut. Tallinn: Aktaprint

Denzin, N. & Lincoln, Y. (2000) Introduction: The discipline and practice of qualitative research. In: Denzin, N. & Lincoln, Y. (Eds) *Handbook of qualitative research. Second edition*. 1-29. Thousand Oaks: Sage.

Hsieh, H.-F. & Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative Health Research*, vol. 15. 1277-1288.

Laherand, M.-L. (2008) *Kvalitatiivne uurimisviis*. Tallinn: OÜ Infotrükk.

Interviews

Bilag 1 – Interviews med Peeter Pihel

Bilag 2 – Interview med Pille Petersoo

Bilag 3 – Interview med Joel Kannimäe

Internetkilder

Internetkilder

- [1] Programmet Ny Nordisk Mad II. *Manifest fra Nordisk Køkken Symposium* (2004). Lokaliseret den 11. maj 2014 på <http://nynordiskmad.org/om-nnm-ii/koeksmanifestet/om01/>
- [2] Eesti Kulinaaria Instituut. *Eesti ja Põhjala köök*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://www.kulinaaria.ee/eesti-kook>
- [3] Programmet Ny Nordisk Mad II. *Vision*. Lokaliseret den 1. april 2014 på <http://nynordiskmad.org/om-nnm-ii/om/vision/>
- [4] Københavns Universitet. Forskningscenter OPUS. *OPUS Center*. Lokaliseret den 15. maj 2014 på http://foodoflife.ku.dk/opus/om/opus_center/

- [5] Bocuse d'Or Estonia. *Dimitri Demjanov*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://bocusedor.ee/2013/dimitri-demjanov>
- [6] The 50 Best Restaurants. Flavours of Estonia. 2013. Lokaliseret den 22. april 2014 på <http://www.eestimaitse.com/est/restoranid/year-2013#2013>
- [7] The World's 50 Best Restaurants. *Fäviken*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners/faviken>
- [8] Nami-nami. *Kes*. Lokaliseret den 22. april 2014 på <http://nami-nami.ee/page/13/Kes>
- [9] The 50 Best Restaurants. Flavours of Estonia. 2011. Lokaliseret den 22. april 2014 på <http://www.eestimaitse.com/est/restoranid/year-2011#finedining>
- [10] Köök. Ojaveski, E. *Dimitri Demjanoviga Eesti köögist*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://www.ajakirikook.ee/dimitri-demjanoviga-eesti-koogist>
- [11] Københavns Universitet. Forskningscenter OPUS. *Rapport: Grundlag for Ny Nordisk Hverdagsmad*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på http://foodoflife.ku.dk/opus/wp/nynordisk/grundlag_for_ny_nordisk_hverdagsmad
- [12] Københavns Universitet. Forskningscenter OPUS. *Butiksprojektets kogebog*. Lokaliseret den 13. maj 2014 på <http://foodoflife.ku.dk/opus/wp/butiksprojekt/kogebog/>
- [13] Københavns Universitet. Forskningscenter OPUS. *Butiksprojektet – SHOPUS*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://foodoflife.ku.dk/opus/wp/butiksprojekt/>
- [14] Københavns Universitet. Forskningscenter OPUS. *Ny Nordisk Hverdagsmad kan føre til vægttab*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på http://foodoflife.ku.dk/opus/nyheder/pressemeddelelser/996_shopus/
- [15] Bocuse d'Or. *Tommy Myllymaki is the winner of the Bocuse d'Or Europe in Stockholm and takes the trophy home!* Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://www.bocusedor.com/uploads/sfSympalBossMediaPlugin/document/882334f77a97bbc6d2a2adda936063c1250332a2.pdf>
- [16] The World's 50 Best Restaurants. *Noma*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners/noma>
- [17] Københavns Universitet. Forskningscenter OPUS. *Om OPUS*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://foodoflife.ku.dk/opus/om/>

- [18] Põllumajandusministeerium. *Eesti toit*. Lokaliseret den 1. maj 2014 på <http://www.agri.ee/eestitoit/>
- [19] The 50 Best Restaurants. Flavours of Estonia. 2014. Lokaliseret den 22. april 2014 på <http://www.eestimaitseid.com/restoranid#2014>
- [20] Eesti Kulinaaria Instituut. *Manifest*. Lokaliseret den 15. april 2014 på <http://www.kulinaaria.ee/files/Manifest.pdf>
- [21] Vabariigi president. *Evelin Ilves encourages organisers of the Bocuse d'Or professional cooking competition to organise the event in Estonia*. Lokaliseret den 18. maj 2014 på <http://president.ee/en/president/evelin-ilves/evelin-ilves-media/10159-evelin-ilves-encourages-organisers-of-the-bocuse-dor-professional-cooking-competition-to-organise-the-event-in-estonia/index.html>
- [22] New Nordic Food II programme. *About NNF II*. Lokaliseret den 29. april 2014 på <http://newnordicfood.org/about-nnf-ii/om/>

BILAG 1

Interviews med Peeter Pihel

Märkus: Siit edasi võivad esineda „uus eesti köök“ ja „uus Põhjala köök“ lühenditena vastavalt „UEK“ ja „UPK.“

Intervjuu 21.04.2014

(Vestlus)

Uus Põhjala pole enam nii kuum teema. Jäme ots hakkab nüüd Ladina-Ameerikasse liikuma siit Skandinaaviast. See ei saa enam nii palju tähelepanu. Selles suhtes ongi kahju, et eestlased oleks pidanud kiiremini seda Skandinaavias toimuvat toidubuumi enda kasuks ära kasutama. Kui mõni toidukriitik lendab Kopenhaagenisse või Stockholmi, siis mõtleb: „Hmm, okei, ma lähen vaatan, mis seal Eestis ka tehakse.“ See on selline äärmaa küll, aga võib-olla on seal midagi. Kui see jäme ots nüüd Skandinaaviast ära läheb, siis me peame natuke seda järgmist tiiru ootama, millal see jälle tagasi tuleb.

Mis sa ütleks, mis aastatel Uus Põhjala liikumine tekkis ja hoo sisse sai? Mis aastatel see jäme ots algas?

2010-2009, seal umbes.

Kuidas defineeriksid Sina uut Põhjala kööki?

(pikem mõttepaus) Oo... Uus Põhjala köök. Kõik algab ikkagi sellest peale, kus me elame. Mitu aastaega meil on ja mis ilmastik meil pakub, ega kliimale me ei saa ju vastu. Sealt edasi tuleb juba kultuuriline taust, mis tehnikaid siin inimesed on läbi aegade kasutanud, lähtuvalt sellest, mida ilm-aeg pakub. Soolamine, suitsutamine, vinnutamine – kõik need. Hooajalisus, ilmastik, kliima. Ma arvan, et see on ikkagi seesama söök, mida läbi aegade on siinkandis tehtud ja küpsetatud. Lihtsalt natuke tuleb teda ajaga kaasa võtta, toit peab mingis mõttes ajaga kaasas käima. Muidu jääb see asi natuke ajale jalgu, kõik liigub nii kiiresti edasi maailmas, toit ka. Mis veel oluline on?

See ongi mingis mõttes promomine ja maailmale teada andmine, et meil on ka väga häid asju.

Nädal aega tagasi käis Tartus mingi punt kokkasid külas ja nad küsisid ka, et meil Eestis on ju ka häid restorane ja miks nemad pole maailmakuulsad? Näiteks Pädaste Eestis ja nii edasi. Praegu jääbi asi turundamise taha, Eestis on kindlasti häid ja erinevaid söögikohtasid, aga see, kuidas riik ja EAS neid turundab ja kuidas seda teha, pigem on seal suur areng. Aga küll see tundus ka tuleb. Võib-olla on aeg ka meie ja restode jaoks hea, sest me saame stabiilsust juurde, ei ole enam nii kõikuv kvaliteet. Mingis mõttes tuleb lihtsalt seda igapäevast rutiini selles võtmes näha, et see võib-olla teeb meile hoopis head. Kui me pole kohe maailmamastaabis veel valmis kaasa rääkima ja omaloomingut on meie kokkade seas natuke vähe, teeme liialt *copy-paste*’i mujalt. See on kindlasti üks suuremaid probleeme.

Kui sa pead silmas seda, mida tavaline eestlane kodus süüa teeb, siis milline on Eesti köök? Kas ja mil moel erineb eestlase toidulaua tooraine näiteks skandinaavlaste omast?

Nüüd kui ma ise elan Rootsis ja kui ma kerin tagasi natuke, siis ma ütleks, et võib-olla seal mingites toonides on mingid väiksed erinevused. Põhitooraine on suureski sama, aga võib-olla mõnda toorainet nad söövad rohkem. Näiteks heeringas rootslastel, lihapallid, siis see *falukorv*, mis on nagu Eesti lastevorst ja mida nad armastavad ja minu meelest on see jube. Põhitooraine on ikkagi pretty much sama. Nüüd tuleb mängu see, et võib-olla eestlaste toit ei ole nii fancy, vaid on igapäevane toit. Võib-olla on eesti toit sammuvõrra lihtsam, primitiivsem ja rustikaalsem. Rootslastel on rohkem toiduga seotud ajalugu ja tausta. Meil on näiteks restoranis üks someljee, kes vahel teeb vorsti ja ütleb, et see on minu kandi vorst. Meie kandis tehakse seda, et hapendatakse otra ja pannakse vorsti sisse ja liha ja nii ja naa. Neil on rohkem toiduga seotud põhilisi toite. Meie kultuuriline taust on natuke *mixed up*, oli Vene aeg ja Saksa aeg. Meil pole nii rikkalikku valikut igapäevatoitudel. Eks nende vabadus ja vabadus süüa teha on teistmoodi ja mõjutused kuskilt mujalt on ka nende eelis, või kas just eelis, aga tekitanud parema tausta. Eks me peame ikkagi paraku leppima oma ajaloo ja kultuuriga ja mida me oleme sealt kaasa saanud. See on meil mõned põlvned meiega kaasas, aga eks

eestlaste toidulaud on ka selle lühikese vabaduspõlve jooksul palju muutunud. See on selge.

Ma arvan, et neil on kindlasti vähem seda, mis meil on hästi levinud, et maal on kasvuhoone või on vanaema või selline. Mulle tundub, et seda kultuuri on siin Rootsis palju vähem, et mul on maja taga kasvuhoone ja ma mässan ise kurkide ja porganditega. Ikkagi minnakse poodi ja ostetakse seda ja võib-olla siis seal vaadatakse, kas see on mingi mahe või öko. Isegi siin maapiirkonnas, kus mina elan, ma ei näe, et inimestel oleks mingid aialapid. Või siis need on hästi sümboolsed, mingid meeter korda meeter, kasvab puhmakas peterselli ja kogu lugu. Võib-olla hakkab see ka kaduma, et noored inimesed ei viitsi nii palju ja sellises mahus mässata. Aga kui ma vaatan enda vanemaid, siis neil vahet pole, nad panevad ikka sama koguse kartulit maha iga aasta. Peenramaad on sama suured, hoolimata sellest, et kõik lapsed on mööda ilma laiali ja võib-olla kodus keegi ei olegi. Ma arvan, et Eestis on seda tausta rohkem kui siin, mida ma näen. Samas ma mõtlen, et noored inimesed ei viitsi enam selles mahus seda teha, mentaliteet on nagu siin. Lihtsam on osta seda. Kes teeb, siis teeb lihtsalt *funi* pärast, et paneb ühe maasikapõõsa potti. Sellist põllumajandust, et ära elada või mõte, et mul tuleb nii soodsam elada, seda joont siin ei ole. „Ma panen ise oma tomatid maha, siis ma säästan rohkem raha,“ seda siin kindlasti pole. Eestis maapiirkondades kindlasti inimesed mõtlevad, et kui mul oma kartul on salves, siis talv on kindel, ütleme nii.

Mingis mõttes on see selline talupojamõistus, eksole.

Jah, see lihtne talupojamõistus väljendub kõige paremini ka kui neid toidutaldrikuid Eestis ja siin Rootsis vaadata. Ühes (*Rootsis*) on rohkem sellist *glam*'i ja pikemat vabadusejoont toidu suhtes, aga teises (*Eestis*) on rustikaalne ja praktiline söök.

Põhimõtteliselt oled sa nõus sellega, et eestlased teevad rohkem ise?

Jaa, kindlasti, ma arvan. Kuigi, tuleb tunnistada, et see on kaduv nähe. Paar põlvkonda või üks põlvkond veel ja siis nooremad inimesed on ka juba sellise Rootsi mõtlemisega, et nad teevad seda rohkem *funi* pärast, panen rõdu peale mõne poti peterselli. Nad ei sõida maale, et panna kevadel kartul maha. Võib-olla nad pigem hiljem vaatavad poes, kas see on mahe ja öko, aga ise ei viitsita sellises mahus mässata kindlasti.

Mu sõber rääkis, kuidas 80ndatel Kesk-Eestis, kus ta elas, oli paneelmajade vahel ka kõigil oma aiamaa. Terve see maa oli kasvuhooneid täis ja kõik põllud olid täis, aga praegu peavad ainult need tugevamad veel oma põlde.

Samamoodi on see, kuidas ma kasvasin üles maal küll, aga meil oli suur kortermaja. Puudekuuri taga oli aialapp, kus igal korteril oli oma aiamaa. See oli selline raudpolt-asi, et igal kevadel pandi oma asjad sinna maha. Paar aastat tagasi oli näha, nagu sa ütlesid, et ainult tugevamad on jäänud veel. Kümnest kasvuhoonest on kaks püsti või kaks viitsivad veel teha. See näitab ka natuke seda, et see taust hakkab muutuma.

Natuke tundub, et mingi aeg oli see veel hullem, aga nüüd tulevad need noored ja kergemad vennad ka mängu. Need noored, kes lõbu pärast panevad midagi potti. Natuke vähemalt inimesi huvitab see rohkem, või selline trend on.

Ma arvan, et see on samasugune trend nagu on kokanduse, kokaraamatute ja –saadetega. Seda infot on hästi palju ja kõik noogutavad kaasa, aga ega inimesed sellepärast kodus süüa rohkem ei tee. Võib-olla on trendikas lihtsalt kaasa noogutada ja trendikas on sellest teemast teada. Aga kui asjaks läheb, siis inimesed ikkagi nii palju ei tea sellest. Kokanduses on küll, hästi palju saateid tuleb telekast, kõik räägivad, hästi palju kokaraamatuid on. Reaalsus on see, et inimesed kodus väga rohkem süüa ei tee. See on kurb tõsiasi.

See on natuke keeruline küsimus, aga mille poolest erineb Uus Põhjala köök eestipärasest kodutoidust, kui sa suudaks mingid jooned välja tuua? Kui sa mõtled omakasvatatud toidule ja taldrikutäiele, mis on Eestis tavaline, ja siis võrdled seda Uue Põhjalaga.

See on veits keeruline jah. Võib-olla on toorainevalik rikkalikum, inimeste oskus toorainet erinevalt kasutada on laiem, sealt tuleb mängu ajalooline taust. Toidualane haritus.

Kas sa ütleks, et see erinevus on suur või väike?

See erinevus muutub iga aastaga väiksemaks, ma arvan. Sest Eesti inimesed reisivad ja huvituvad toidust. Lihtsalt see erinev vabadusaeg teeb vahe sisse.

Sa mõtled vabadusaeg selles mõttes, et millal Eesti Vabariik sai vabaks?

Jaa.

Ilmselt kui minu vanaema teeb süüa, siis ei ole Uus Põhjala, eks. Aga...

Aga miks sa arvad, et kui ta teeb näiteks sügisel maitsevaid põdralihakotlette ja kukeseenekaste on seal kõrval, miks see ei liigitu selle Põhjala köögi alla?

Okei, kui sa nii ütled, siis on. Seda ma tahangi kuulda.

Tegelikult me peame ka natuke seda vaatama, et kogu see Uus Põhjala liikumine on natuke selline tekitatud *hype*, et tähelepanu tõmmata ja saada. Kui sa vaatad toiduseriaale, siis on vahel väga palju laialivalguvust ja imelikku toorainevalikut, ma ütleks. Selles suhtes on mul kokana lihtsalt kahju, et Eesti pole seda enda kasuks ära kasutanud, et ka sinna ratta peale saada. Seda *hype*'i ka ära kasutada. Sellest me rääkisime juba. Ma ei oska muud suurt erinevust välja tuua. Loodus ja taust on kõik sama. Jah, võib-olla siinpool on meri natuke heldem. Meie poolt on Läänemeri vähesoolane ja liigivaene.

Millistest põhimõtetest nad ise oma köögis lähtud? Kas sa pead end seotuks Uus Põhjala toidu liikumisega?

Ikkagi jah. Kui neid punkte olen enne lugenud ja seepärast hakanud nii tegema, siis pigem ei. Ma teen ikkagi seda, mis mulle meeldib ja tundub loomupärane. See, et ma valin toorained, mis on siitkandist pärit. Kui ma Eestis töötaks praegu ja kui ma vaatan selle alusel, et kui inimene tuleb väljaspoolt Eestit, tal Eestisse Caesari salatit süüa tulla pole mõtet. See on meil ka läbitud aeg. Kohe alguses, kui Eesti vabaks sai, siis oli hästi populaarne, et igas restoranis pidid hästi pikad menüüd olema. Igasugused jaanalinnulihad ja krokodillilihad ja eksootika müüs hästi. Nüüd see aeg on läbitud ja inimeste mõttemaailm on kardinaalselt muutunud. Rohkem peetakse lugu kohalikust toorainest ja valitakse restoran selle järgi, kus on kohalik, hooajaline. Loomulikult kõik peab olema maitsev ja hea ja mis taldrikul esteetiline välja näeb. Seeläbi olen ma jah kaasatud ka selle Põhjala köögi, ideoloogia ja taustaga. Aga nagu ma ütlesin, see on natuke *hype* värk jah. See on hea liikumine ja tore asi ja...

Kas sa oled tähele pannud, kas ja kuidas muutus menüü mingis restoranis, kus sa töötasid, just nendel aastatel kui Uue Põhjala toidu liikumine tekkis? Kuidas on

restoranide menüüd üldiselt nendel aastatel enne ja pärast Uut Põhjalat muutunud?

Üks asi on see, et kõik kokad räägivad, et nad kasutavad kohalikku tooraine ja nii edasi. Aga see menüü võib olla ühtmoodi kirjutatud, näiteks Karjakopli porgand, aga tegelikult tuleb porgand ikkagi Poolast.

Kindlasti see muutus on olnud. Inimesed on hakanud rohkem vaatama kohalikku toorainet. On ka näha, et kohalikule toorainele rõhuvatel restoranidel läheb päris hästi, nagu Põhjaka ja Leib ja neid tuleb üha enam juurde. Seda võidukäiku on kindlasti näha. See on hea punkt, selle võiksid kindlasti juurde panna, et see muutus on.

Mis sa ütleksid hinnanguliselt, kui paljud Eestis teevad sellist kööki, mis võiks vastata Uuele Põhjale köögile?

15-20% kindlasti.

Ma saan aru, et enda defineerimine selle kaudu ei olegi nii oluline. Et näiteks kui sa mõtled Põhjaka mõisa peale, mille poolest see siis Põhjale köögist erineb, kuigi nad ei defineeri end selle kaudu? Kas näiteks sina võiksid öelda, et see on Uus Põhjale köök, kui sa peaksid andma mingi hinnangu?

Ma pigem liigitaks nad kindlasti sinna alla, jah. Kui sa vaatad selle definitsiooni ja vaatad, mida nad teevad seal, siis ma arvan, et see *easily* liigitub sinna alla.

See ongi loomulik ja arukas, lihtsalt on see *hype* selle ümber.

Pigem jah. Eestis sellega sahmerdama hakata, et uus Põhjale köök ja seletad ja seletad inimesele. Siis inimene ütleb, et kas me siis oleme see Põhjale või? Tekib selline arusaamatu koht. Siis veel keegi räägib sealsamas, et uus eesti köök ja siis on veel uus Põhjale köök.

Ma mõtlen ka, et kas nad on siis samad või mahuvad üksteise sisse? Ilmselt küll.

Ma pigem paneks nad üksteise sisse. Vahel on märgata küll seda, et seletad ja seletad inimesele ja üha segasemaks läheb. Mis on restorani jaoks oluline on see, et sa oled enda jaoks mingi kontseпти paika pannud, jah, see on kohalik ja ongi. Mitte, et ma kirjutan menüüsse ühte ja taldrikus on teine. Oled kliendiga lõpuni aus. Loomulikult

peab see olema maitsev, hooajaline. See ongi, et sa paned mingid põhimõtted endale paika. See on poliitika, mida riik peaks ajama. Kuidas sinna sisse saada ja kas me oleme ikkagi seal?

Eesti on väike riik ja ka Tallinna südalinnas võtab ainult 8-10 minutit aega kui oled juba looduses. See peaks olema meie trump. Peaks olema tugev otsekontakt talunikuga ja mitte lõputult virisema, et kohalik tooraine pole kvaliteetne, seda ei ole saada kunagi. Pigem peaks kokad teistpidi neid talunikke aitama, minema maale ja vaatama ja õpetama neid, et kui suur see porgand ja lammas peaks olema ja mida edasi teha. (*Vestlus*)

Ise oma toidu kasvatamine on mulle tavaline ja ma usun, et paljudele teistele ka.

See on oluline punkt Põhjala köögi juures. Siin Rootsis tehakse ka kõike seda, aga võib-olla see maht on teine. Kuidagi ta lahustub selle suure riigi peale ära. Eestis on maalapp väiksem ja hakkab rohkem silma. Kui on kartulivõtt sügisel ja sõidad ringi, siis seda on näha. Kindlasti pigem me kuulume sinna punkti. Ajalooline taust on sellele põõna pannud. Sellest arutama hakata, et miks need asjad niimoodi on läinud.

Intervjuu 12.05.2014

Toorainetaust... See on ikka suuresti kliimast mõjutatud. Mingid erinevused on selles suhtes, et meie meri pole nii soolane kui Taani väinad ja seal pool. Teisel pool Norra meri on soolasem ja hoopis teised liigid. See kalade ja koorikloomade tooraineerinevus on kindlasti, kui me seda vaatame. Meie meri siin on märksa liigivaesem.

Lihad. Kuna ma elan seal (*Rootsis*) metsas, siis 70% põdralihast tuleb kõik sealtkandist. Ma arvan, et Eestis on ka metsloomaliha mängus. Võib-olla see suur sealihaarmastus on eestlastel veel vene ajast sees, aga kõik muud hakkavad ka samas lisaks tulema.

Köögiljavalik on suuresti ilmastikust *pretty much* sama.

Siis on korilus, metstaimed. Seal väike variatsioon muidugi on, aga laias laastus sama.

Tooraine iseenesest polegi, mis on erinev, on vanad tehnikad. Kui ma võtan aluseks Rootsi, siis rootsi köögis on mingi toit, mis peaks olema eestlaste mõistes

traditsiooniline soolane söök, siis neil on seal rohkem hapet sees äädika näol ja rohkem magusat maitset. Näiteks kapsarullid lõpuks pintseldatakse üle magusa siirupiga. Või heeringat tehakse sellise magusa maitsega. Samamoodi teevad nad seda graavilõhet ka samamoodi, sool-suhkur *fifty-fifty*. Eesti köögis ühegi kala marineerimiseks ega naljalt liha soolamiseks suhkrut ei kasutata. Magusanoot on kindlasti, mis eristub.

Selle serveerimise kohta. Uus eesti ja uus Põhjala köök – kas neil on mingid põhimõttelised erinevused trendis?

Eelmine neljapäev oli Bocuse d'Or Euroopa poolfinaal. EAS tegi Stockholmis promodinneri nendele ajakirjanikele. Siis anti sellele *New Nordic Foodi* organisatsiooni esindavale tädile üle mingi kast, et Eesti kokad tahaks ka selle organisatsiooniga liituda. Minu jaoks on see natuke *confusing*, et see liikumine nüüd mujal Skandinaavias 10 aastat olnud ja me nüüd alles ärkame. See on selline natuke promo värk, see *Nordic Food*. Aga loomulikult seda ei saa pahaks panna kellelegi. Tuleb ikkagi ära kasutada seda *hype*'i. Oota, millest me rääkisime?

Serveerimine.

Aa, jaa. See uus eesti köök nii öelda, mis on rohkem tulnud MEKKi promost, et nemad on uus eesti köök. Ilmselgelt see on sellest *Nordic* toidu programmist tiivustatud. Mõjud on seal suured, olgem ausad. Need põhimõtted, mida MEKK või siin Eestis jälgitakse, on *pretty much* sama. Kas sa oled seda, loomulikult sa oled lugenud seda, mida kunagi need kokad siin Eestis kirjutasid...

Jaa.

Deklaratsioon või?

Jaa, mingi manifest oli see.

Manifest, jah. Kui sa seda vaatad, laias laastus on see kõik sama, mis...

Minu meelest oli see täpselt sama Uue Põhjala manifestiga. Sellepärast ma hakkasingi mõtlema... Dimitri Demjanov ajas seda asja, eks?

Jah.

Et tema paneb Eesti ja Põhjala täiesti samasse patta minu meelest. Mulle jäi selline mulje.

Eks see olegi, et saaks sinna kelgu peale, aga ma räägin, et me oleme natuke hiljaks jäänud, et sinna peale hüpata. See tundub hästi sellisena, et kus te varem olite? Samas nagu sa *Facebookis* ka mulle kirjutasid, et see nami-nami Pille ütles, et me oleme noor riik ja meil on riigis nii palju muid probleeme. Võib-olla nüüd me oleme küpsed selle jaoks, et selle programmiga liituda ja hakkame kuhugi sinna jõudma. Aga noh, ma vist ütlesin eelmine kord ka seda, et minu meelest on meie ja *nordic* köök samad lühidalt öeldes. Ikkagi hästi palju on kattuvust.

Kui sa mõtled tervislikkusele, siis kas UEK ja UPK on erinevad? Kas üks on tervislikum?

Mul küll mingit olulist suurt vahet ei näe. Põhimõtteliselt ikka on keskkond, kus ta kasvab, ilmastiku mõttes väike erinevus on, aga...

Sellist asja ma lugesin, et traditsiooniline eesti köök on rasvane.

See on ka, et eesti köök on kindlasti rohkem *heavy* või kütteköök. Toit oli kütus kunagi. Seal on vähem elegantsi või glamuuri. Võib-olla on seda küll sees. Sageli eesti kööki mõistetakse kui vana talupojakööki, tangupuder ja selline *heavy stuff*. Meil ei ole see uus eesti köök veel nii paika saanud, et me võib-olla kompame seda alles, et mis see siis olema peaks kokkuvõttes. See on hästi sogane asi. Aga paljuskki ma arvan, et alati kui räägitakse eesti köögist, siis on see selline, et meie köök on raske, sealiha ja palju kartulit. Aga inimesed ei ole enda jaoks seda piiri natuke laiemaks tõmmanud. Head põdralihakotletid võivad ka olla seesama kraam.

Siis võib-olla Läänemeri – kui puhas ta on? Võib-olla ta mõjutab natuke meie kalasid. Iseenesest mullastik, ma arvan, on meil hästi erinev Eestis. Väikse riigi kohta on meil hästi eripalju mullastikke ja mingil määral see mõjutab võib-olla köögivilja, aga see on nii marginaalne. Kui me vaatame Skandinaavia poolsaart, siis see on hästi pikk. Malmös nagu sa tead, väga lund ei saja, aga seal, kus mina elan, on talvel miinus kakskümmend, kolmkümmend, nelikümmend. Kõik see. Ta on ka Skandinaavia, kliima mõttes seal

erinevusi on. Meie Eesti väike riik selles suhtes pole nii varieeruv ilmastiku mõistes. Tervislikum... Ega ma muud väga ei oskagi välja tuua.

Selge on see, et UEK taotleb tervislikkust, eks.

Kindlasti. Seda inimesed hästi palju vaatavad ja jälgivad tänapäeval. Ma arvan küll, et see on oluline aspekt.

Hooajalisuse suhtes oleme me ka ikkagi samamoodi.

Jaa, selles suhtes, et seal võib olla mingi kolm-neli nädalat vahet, aga ikkagi sõltume väga palju ilmastikust. Selles pole küsimus.

Ja kohalikkus samamoodi. Köögis oli Demjanov andnud intervjuu ja seal ta rääkis sellest, kuidas Eestis pole restoranide ja väiketootjate vahel eriti mingit sidet. Tootjad ei tea, mida restoran tahab ja restoran ei esita ka eriti nõudmisi. Kas see sinu meelest peab paika, et ei ole sellist suhet välja kujunenud?

Võib-olla ta pole nii levinud, aga ma kujutan ette, et Eestis sellised juhtivad restod on küll, kes... Kui sa tahad eristuda ja teistsugune välja näha, siis sa pead seda tegema. Ma arvan, et kui me võtame selle Eesti *Top 50* lahti, siis need esimese otsa tegeliskid, neil ikkagi on igaühel oma talumees, kes kasvatab salateid või porgandeid või kelle käest liha saab. See muutub nagu. See üle hästi palju vingutakse, aga keegi ei viitsi ka minna maale põllumehe juurde, et öelda talle, et kuule, nüüd võta see porgand üles ja ma tahan nii suurt siga või nii rasvast siga. Et see koostöö nagu paraneb, aga läheb natuke aega. Ma nii drastiliselt seda ka ei näeks, et seda üldse ei ole. Ma ei näe ka põhjust, et selle üle peaks vinguma. Kui sa tahad muutusi, siis mine ise maale ja räägi inimestega. Kui sa ajalehes kirjutad sellest, siis mis sellest muutub? Ma ei tea nagu, ma ei saa sellest vahel aru.

Kas oled kursis sellega, et kuidas uue Põhjala köögi puhul see teema on? Kuidas seal on?

Seal on samamoodi, et kes tahab suunanäitaja olla või progressiivsem, seal on samamoodi. On omal inimesed, kes toovad asju ja talunikud. Näiteks meil Fävikenis mõni toob mustikaid, mõni toob ainult kukeseeni, mõni toob võib-olla kanamune. See list on mingi 50-60 nime, kes meile midagi toovad. Restoraniti on see hästi erinev.

Aga... ma arvan, et see on igati loomulik, jah, kui sa tahad pildil olla ja teistest eristuda. Sest suurest hulgilaost tellivad kõik kaup. Sul ei ole selle taga lugu, mida rääkida ja inimestele hästi läheb see korda ja see on oluline inimeste jaoks. Üha enam Eestis ka küsitakse, et kust see tooraine tuleb ja kuidas see kasvatatud on ja mis need loomad söönud on ja nii edasi.

Üks punkt oli seal selline, et on sul vanad toidud ja võtad need koostisosad pulkadeks ja siis teed uue toidu. See on sama, eks, mõlemas.

Jah, seda tehakse ka Eestis. See on mõistlik ka, ma arvan.

See on minigis mõttes seesama tervislikkuse asi, et inimesed pole nõus sööma mingit mulgiputru, mis ujub rasvast, eksole.

Seda ka muidu, täpselt, muidugi.

Kas sinu meelest need, kes teevad uut eesti kööki, kas nad mõtlevad palju ökoloogilisusele? Või kas nad taotlevad seda vähemalt.

Eestis pole keegi mingit *statementi* küll teinud, et ta on ainult mahe, ma mõtlen restorane. On küll mingeid taimekaid ja muid asju. Aga see, et meil on kogu toodang mahe, seda ma küll ei tea, et keegi teeks. Samas nagu Eesti mõistes poleks seda ka keeruline teha iseenesest. Samas miks seda siis keegi teinud pole? Ju seal mingi konks ikka sees on ikkagi. Kui me vaatame sellist kodumaalapindust laiemalt, siis seal on ka ju sellised traditsioonilised taimekaitsevõtted nagu tuhavesi ja mingid sellised asjad. Ei kasuta ju keegi kodumaal mingeid hulle kemikaale. Kui me võtame, kes mingeid metsaande või asju kasutab, see on ju samamoodi. Metsa meil on ja on kõik mahe.

Mis sa arvad sellest, et kui palju uus eesti köök teeb taimedest toitu? Kas rõhk on lihal ja kalal, võrreldes just uue Põhjalaga või tehakse Eestis ka taimedest?

Võiks rohkem teha. Ma arvan, et seal on ka ikkagi mõjud inimeste mõttelaadis. *Proper* söök peab ikkagi lihast olema. Seal me oleme nagu selles ajaloos *stuck* või kuidagi sinna seisma jäänud. Maitsev söök peab ikkagi sisaldama liha, et pigem sa näed seda mõttemalli siin praegu päris palju. Samas kui sa vaatad, et meil on hästi palju häid köögivilju, mis on hästi tavalised. Aga võib-olla et seda lisaväärtust luua restoranis, see ongi võib-olla kokkade ja nende tehnikate lisamine sinna, et sellele porgandile

lisaväärtus luua ja ta maha müüa vääriliselt. Et ta on tõesti nii hea. Ta on selline pearoog ja et inimene on nõus maksma selle eest nii palju. See läheb jälle sinna kanti, et meie kokandus liigub hästi kiiresti ja muutub, aga seal me pole veel nii arenenud. See on natuke valehäbi, et me ei julge seda taimset kraami nii palju kasutada kui peaks.

Kuidas on lugu loomade heaoluga? Kas Eestis pannakse sellele rõhku, kui me räägime just uuest eesti köögist?

Ma arvan, et võiks rohkem iseenesest olla. Kes seda jälgib, see jälgib. Laias laastus, kui me suurt pilti vaatame, siis see võiks ikkagi parem olla. Looma kui sellist ikkagi ei vaadata sellest aspektist, võib-olla on see nagu vale võrdlus, aga kas sulle endale meeldiks sellistes tingimustes elada või kuidas sa ise tunneksid. Ei suudeta samastuda loomaga. Ma arvan, et hea peremees ikkagi mõtleb niipidi, et kuidas ta loomal on, kas tal on mõnus olla seal ja kuidas ta tunneb ennast. See pilt võiks parem olla ikkagi.

Kui sa võrdled uut Põhjala kööki, kas seal mõeldakse sellele rohkem sinu meelest?

Ma arvan, et kas just rohkem, aga see on seotud üldise sellise elatustasemega. Lihtsalt üks farm suudab rohkem lubada või paremaid tingimusi luua. Üldine elatustase tingib selle parema olu ka nagu.

Võib-olla on seesama teema ka ökoloogilisusega. Et ökoloogiline kaup on ikkagi reeglina kallim. Võib-olla sellepärast ei ole ka meil see nii levinud.

Jah, seda ka. Samamoodi võtame selle... nüüd see hakkab võib-olla tagasi minema, aga... Mingi hetk küsiti mahetoodangu eest Eestis nii hullult kallist raha. See muutus selliseks farsiks ja hipster-asjaks. Et ma tellin mingi viis kilo porgandeid, mis maksavad viis eurot. Aga nüüd hakkab nagu minu meelest see olukord normaalsemaks minema. Samamoodi on Eestis tekkinud see tagurpidi lavka, kes toob sulle mahekraami koju ja saad tellida ja kõik see. Aga nüüd lihtsalt see toodang hakkab minema normaalsema hinnaga ja rohkem inimesi saab seda lubada. Eesti on toidu suhtes ikkagi nii, et kui sul on kopkad taskus ja sa pead valima kas midagi või mitte midagi, siis loomulikult nagu. Me võime rääkida, et eelista kohalikku ja mida iganes. Aga kui see on poole kallim, siis ristiinimese koha pealt see võtab ikkagi aega. Mõni ei saa seda kunagi lubada. Mõni

ostab võib-olla palgapäeval, hiljem on tal ehk hea *feeling*, et ta on toetanud kohalikke inimesi. Aga see mõttelaad peab natuke veel muutuma.

Üks asi, mis on päris huvitav on see, et Taanis on palju rohkem seda uue Põhjala köögi juttu. Kui sa räägid uuest eesti köögist, siis kõik ei pruugi teadagi, mis see on. Aga Taanis pead sa augus elama, kui sa uuest Põhjalast ei tea. Seal on mingi selline programm, mille Kopenhaageni Ülikool on teinud. See on uue Põhjala igapäevatoit ja siis nad proovivad panna inimesi seda sööma. Nad tegid 180 retseptiga kokaraamatu, võtsid kaks gruppi, esimene sõi pool aastat uut Põhjala igapäevatoitu ja teine sõi tavalist igapäevatoitu. Seal oli mingid tohutud tervislikkuse näitajad olid paremad. Samas on mingit vastuolu ka, et inimesed ei viitsi ja see pole realistlik muuta inimeste toitumisharjumusi selle kaudu. Et inimesed on võib-olla harjumuse orjad.

Kindlasti on toit hästi emotsionaalne ja sa teed ikkagi seda, mis sulle mingit emotsiooni tekitab. Pigem kui sa mõtled, et peaks täna midagi uut proovima, siis see tekitab mõnes automaatselt stressi. Kuidas seda teha? Võib-olla see ei tule välja, võib-olla mu abikaasale ja lastele see toit ei meeldi. Võib-olla see tapab selle ära, et julgetakse mingit uut asja proovida. Ikkagi ju kui sa oled küll tragi perenaine, aga üks laps ei söö sibulat ja mees ei söö juustu, siis sa pead kogu aeg kalkuleerima selle vahel. Kui ikkagi teed, siis ikkagi lähed vana rada. Vana rada polegi *New Nordic* ja kõik see. Jah, toitumisharjumusi iseenesest... üksjagu pealehakkamist peab seal olema kindlasti, jah. Aga mitte võimatu kindlasti. See näide on jah selline *massive* ja tore muidugi. Ega seda Põhjala toidu juttu meil Eestis väga ei ole, olgem ausad. Ma kujutan ette, et kui sa isegi *Google*'isse sisse paned, ega sealt väga midagi ei tule.

Näiteks uue eesti köögi kohta on suhteliselt raske midagi leida.

See on nii killustatud. Keegi ei ole mingit ühtset lugu loonud, millega inimestele peale minna, et see on uus eesti köök. Igaüks peksab mingit oma juttu ja oma asja.

Seevastu kui taani keeles otsid uue Põhjala köögi kohta otsid infot, siis on seda nagu muda ja kõigil on oma arvamus. Neil pole üldse väga killustatud, vaid just

süsteemne ja plaan, et kõik peavad sööma seda. Selles mõttes on erinev, jah. Seesama, et riigi arengutase on nii erinev, et me pole jõudnud lihtsalt.

Jah, seda enam, et me tahame selle programmiga nüüd liituda ja presidendiproua annab oma leivakasti üle ja avaldab soovi, aga iseenesest mingit materjali selles suhtes ette valmistanud pole. Tore küll, jah, aga... Eks see jääbki sinna samma, et riigi arengutasemed ja *know how* ongi meil natuke lapsekingades.

Kas see võib olla mingis mõttes sinu meelest poliitiline küsimus, et Eesti on alati tahtnud olla Põhjala osa ja Skandinaaviaga ühte kuuluda ja meid eriti ei taheda? Kas see võib olla mingi selline asi?

Pigem ta on nagu niimoodi. Mulle tundub, et me hullult *pushime* ennast küll. Aga olgem ausad, kuidas see ajalooliselt siis välja näeb? Ega Skandinaavias keegi ei ütle ju, et võtame Eesti ka enda punkti. Kui ma rootslastega esimest korda alati tutvun, siis nad on hästi konservatiivsed, vaatavad sind niimoodi. Minu meelest meil on täpselt samasugune positsioon Skandinaavias, et meid vaadatakse lihtsalt, mis te nagu üritate. See kõik võtab aega ja me peaks ennast ikkagi siin kohalikul turul rohkem tõestama, enda seda toidulevelit. Siis me võime koputada, aga olgem ausad, kuidas see siis välja näeb? Kas keegi teeb avalduse Skandinaavias, et jah, Eesti kuulub siia. (*naerab*) Kui selle tulemuse peale realselt mõtlema hakata, siis ma ei teagi, kuidas seda täpselt lahendada või lavastada, et jah, me oleme seal. Eks poliitikud teavad seda rohkem, aga kui mõtlema hakata, ega meil selle kohta materjali pole. Keegi sellega igapäevaselt ei tegele. Kurb reaalsus samas. Tahame küll minna ja kuuluda, aga asjad pole väga läbi mõeldud.

Ühes vastuartiklis rääkis veel, et eriti maainimesed ei taha seda Taanis omaks võtta, sest neil on mulje, et see on mingi eliidi teema. Et mingid tähtsad inimesed kuskil kirjutavad neile, et sööge nii ja meie peakski nii tegema.

Kas nad igapäevaselt ei söö niikuinii sellist traditsioonilist ja maalähedast toitu?

Taanis, ma ei tea, võib-olla. See võib erinev olla. Võib-olla see on tõesti see, et nad söövad normaalset toitu.

Võib-olla see traditsiooniline maainimese trots sees, et keegi tuleb meid õpetama siin ja me oleme juba sadu aastaid elanud siin ja keegi hakkab meile kirjutama, et mis me peame sööma. Maainimesed võib-olla ei ole nii vastuvõtlikud ja *flexible*.

Eriti kui see tuleb kuskilt Kopenhaagenist, mis on nende silmis selline snoobide koht.

Ega me ei pea muretsema, et meil Eestis seda juhtuks, meil niikuinii ei ole raha sellise suure programmi jaoks, et sellist hullu ajupesu teha.

Jah, seal eraldati 100 miljonit krooni.

No, ongi. Nüüd me räägime, mis *levelil* riigid on. Ma ei teagi, kuidas seda hästi sõnastada. Meil on küll soov ja ühised eesmärgid ja see kõik ongi võib-olla natuke sarnane. Aga siis tuleb karm reaalsus, mis lõpetab kõik eos. Võib-olla me peaks oma kohalikku turgu ja inimesi rohkem ette valmistama ja kohalikke restorane. Just see, et restod kasutavad kohalikku toorainet. Tellitakse kõik kuskilt suurest hulgilaost, võetakse mingi talu nimi ja pannakse ette. Tegelikult on ikkagi Poola siga. Vuhvliit on väga palju.

BILAG 2

Interview med Pille Petersoo

Intervjuu 22.04.2014 kohvikus Nop

Jah, Põhjaka defineerib ennast vägagi Eesti köögina.

Mulle tundub, et eestlase jaoks on loomulikum selline käitumine ja talupojamõistus kui Skandinaavias, see tähendab Norras, Taanis ja Rootsis, et meil on oma aiamaa jne.

Ma saan 40 see nädal ja ma mäletan seda (*kui veel aiapidamine oli tavalisem*). Praegu on hea, kui nooremal põlvkonnal rabarber on veel aianurgas, aga see (*aiapidamine*) enam nii levinud ei ole. Ma ei tea isegi, kas see on oluliselt rohkem levinud kui näiteks Põhjamaades, nendel kes ei ela Kopenhaagenis. Aga jah, üldiselt küll, USAga võrreldes kindlasti.

Kas sa saaksid mulle kõigepealt defineerida Uue Põhjala köögi? Mis on see Sinu jaoks?

Ma võiksin lihtsalt defineerida, mis on Põhjamaine või Põhjala köök. See on lihtsalt see toit, mida siinkandis süüakse. Uus Põhjala köök, minu jaoks, kuna sama nime kannab see poolametlik liikumine, mida Eestis on (*Dimitri*) Demjanov üritanud alata, see soestub väga selle konkreetse programmiga. See on selline teadlik põhjamaiste toiduainete väärtustamine, väga maalähedane, aga moodne, kaasaegne köök. Kui sa räägid Uuest Põhjala köögist, siis see on restoranikultuuri asi rohkem. Ma ei tea, kui relevantne ta koduköögi jaoks on. Kui ma kodus teen süüa, ma teen hästi palju Põhjamaade toite, kaasa arvatud Taani sööke, sest ma olen Taanis vahetusõpilane olnud. Ma räägin taani keelt ja nii edasi.

Räägid või? Oh, kui tore!

Aga just, kui ma neid teen, siis ma kunagi ei mõtle, et ma teen moodsat Põhjamaa kööki või Uut Põhjala kööki, ma teen lihtsalt Skandinaavia toitu, mis on Eesti köögile väga sarnane idee poolest. Kui ma pean Uut Põhjala kööki defineerima, siis ma mõtlen kohe selliste moodsate Põhjamaa restoranide peale. Rootsis on see „*husmanskost*“, rootsi taluköögist tulenev, lihtsad kodutoidud. Eesti kodutoidud uue Põhjala köögi alla ei liigitu. Need on lihtsalt põhjamaised toidud.

Kui sa võrdled, et mida skandinaavlane teeb kodus süüa, siis kas see on uus Põhjala toit või on see ka lihtsalt Põhjala?

See on ka lihtsalt Põhjala toit, jah. See ei ole uus Põhjala köök. Nii palju kui mulle on jäänud ajakirju ja blogisid lugedes mulje, teevad nad lihtsaid Põhjamaa toite ja siis teevad nagu kõik meiegi itaalia kööki, tai kööki ja mingit *tex-mex* asju. Siis on sellised põhjamaised, piirkonnale omased toidud. Ma ei tea, miks ma olen Uue Põhjala köögi selle programmiga niivõrd seostanud, et pigem ma võtaks seda kui restoranide teemat, mitte koduköögi teemat.

Kas sa ütleksid, et mingis mõttes on see (*uus Põhjala liikumine*) tehislik? Et sellel on selline *hype* ümber? Mitte negatiivses mõttes, aga kas see on tehtud lihtsalt promomise eesmärgil?

Ei. Vaata, viin juttu küll natuke eemale. Aga kui sa vaatad toidublogisid, siis nende hulgas on kohutavalt palju kõrgharitud majanduslikult suhteliselt viisakal järjel inimesi, eelkõige naisi, ka mujal maailmas. Mul on jäänud mulje, et Filipiinidel, Singapuris ja Hong Kongis elavad doktorikraadiga kodused naised teevad kõik toidublogi. See on natuke see Maslowi hierarhia, et põhivajadused on täidetud, katus on peakohal ja kaloraaži saad kätte, siis sul tekib huvi ja võimalus üldse toitu rohkem naudinguga võtta. Toit ei ole ainult see, et sa saad oma 1500 või 2000 kalorit, vaid toit on meeleline nauding. Kui ma räägin oma 93-aastase vanaemaga, alles paar nädalat tagasi, siis ta ütles, et seda, et sa hakkad valima toitu või sulle ei maitse midagi, et sellist asja ei olnud. Hommikuks oligi eilne keedukartul ja soolasilguvedelik ja see oli see, mida sa sõid ja muud ei olnud. Aga see, et nüüd on selline jube... ma ei mõtle halvas mõttes, aga et on selline toidu üle filosofeerimine ja toit kui meeleline nauding, see eeldab sellist teatud materjaalset kindlustatust. Ma arvan, et Põhjamaades ka. Põhjamaadel läheb

suhteliselt hästi, ta Eesti ka pürgib sinna, tahab ka olla selline tore, edukas põhjamaaine riik. Kuna see toiduteema on osa kultuurist, siis see üritab ka püüelda põhjamaise toidu poole. Ma mõtlesin ka selle peale, et tegelikult kui puhtneutraalselt vaadata, siis kuivõrd palju on meie köök sarnasem hoopis Läti köögiga ja võib-olla ka Leedu köögiga, kui Soome, Rootsi ja Taani köögiga. Just ongi küsimus, kui palju tegelikult on meie köögid sarnased. Poliitilises mõttes tahame me just, et me oleks põhjamaise piirkonna osa. Uus Põhjala manifestiga liitumine oli selle poole püüdlemine, mis meie restoranide poolt on hästi loomulik, sest sellise nõrgemal järjel oleva Ida-Euroopa ja Venemaa köögiga ei taha keegi end seostada praegu. Kesk-Euroopasse me jälle ei ulatu, siis Põhjamaa on loogilisem poliitiline samm ja turundusvõte. Aga Põhjamaa kodudes ma mõtlen just ka, kuna rahval läheb suhteliselt kenasti ja mujalt maailmast on jõudnud tervislikumad asjad rohkem, on rohkem köögivilju saadaval. Siis mõnes mõttes võetakse neid tehnikaid üle, samas teises mõttes sa väärtustad ka rohkem seda, mis sul endal on. Näed, et mujal maailmas kasutatakse hästi palju kohalikku, värsket ja põnevat toorainet. Siis ongi, et Peeter Pihel läheb ka metsa ja otsib, mis seal selle villa või mõisa kõrval aasal kasvab ja kasutab seda. Vahepeal oli ju hästi popp hästi palju eksootilisi asju kasutada, aga kui see eksootikavaimustus üle läheb mingil määral, siis sa jälle avastad või taasavastad oma neid kohalikke juuri. See on suhteliselt loogiline liikumine. Aga just sotsioloogias on see Maslowi püramiid. Et alguses on vajalik see, et sul on soe jne ja alles tipus tulevad sellised asjad nagu eneseteostus ja see, et sa tahad teatris ja kinos käia. See ei ole inimõigus, et sa saad teatris ja kinos käia. Õigus on see, et sa saad elada, sul on süüa ja sul on mingi katus peakohal. Kõik muu, see nautlemine, see on selline teine värk juba.

Kui see poliitiline aspekt välja jätta, siis kas sa arvad, et Eesti on läbi aegade kuulunud oma toidulaua poolest rohkem Põhjamaade hulka? Ma mõtlen just traditsioonilise toidu suhtes.

Nii palju kui ma oma vanaemadega rääkinud olen, olen neid pomminud natukene, siis tegelikult Eesti talurahva toidulaud on olnud ääretult kasin. Tegelikult suhteliselt hiljuti, veel 100 aastat tagasi oli vägagi nõrk ka kasin. Noh, rannarajoonis söödi kala, mujal aeg-ajalt liha, muidu kartul, kaalikas ja naeris, mingid aganaleivad. Kuhu sa selle üldse

liigitaksid? Ma arvan, et kogu piirkonnas elasid talunikud sarnaselt. Samas, Põhjamaades oli toitumine parem, kui sa mõtled kuskil kas või Taanis, kus on vabaõhumuuseum. Kui ma mõtled seal, kus on 200-aastane keskmise taluniku maja. See on oluliselt uhkem kui on meie Rocca al Mare vabaõhumuuseumis nähtavad majad. Meil oli ikka see muldpõrand suhteliselt hiljuti veel. Ma arvan, et sellevõrra oli põhjamaalaste toit ka parem. Eesti territooriumul oli peenem köök linnarahva ja baltisakslaste köök, mis oli tõesti uhke ja vägagi tasemel, kas või vürtside kasutamise poolest. Minu mehe vanavanaema oli mõisas virtinaks ja minul on tema kokaraamatud, kus on retsepte, kuidas teha sisse sidruneid või kuidas teha homaarileent.

Päriselt?

Jah. See on aastast 1891. Aga minu enda vanaema, kes elas küll paarkümmend aastat hiljem, aga samas maakonnas, oli ammu enne 50-60-aastane, kui ta sidrunit üldse nägi. Et lihtsalt see klassivahe on niivõrd suur. Et see köök, mida kuskile alla liigitada, on see baltisakslaste köök, mis on väga tugevalt germaani juurtega üldse ja sellevõrra kaudselt ka Põhjala juurtega. Aga see talurahva köök, mingist olulisest köögist üldse rääkida ei saagi. Aganaleib ja... Ma ütlen, mul tuleb pisar silma, kui ma kuulen, kuidas vanaema räägib, et saia tehti pidupäeval, aga muidu oligi nii, et kasteti hommikuti külm keedukartul silguvette ja siis mindi tööle.

Kui sa mõtled tänapäeva ja keskmise eestlase peale, kui selline asi on olemas, siis milline see eesti köök on? Kas ja mil moel erineb eestlase toidulaua tooraine näiteks skandinaavilase omast?

Kui mina läkin 92. aastal Taani vahetusõpilaseks, siis taanlased olid hirmus elevil. Oli alguses selline vahetusõpilaste laager, keeleõpe. Taanlased olid väga elevil, kui tutvustasid oma toite. Minu jaoks polnud midagi uut, oli maksapasteet, rukkileib, kartulid, kotletid, *frikadeller*. Täpselt need kõik asjad, mis meil ka olid. Meie keedame maksa ära ja siis ajame peeneks, nemad ajavad maksa peeneks ja siis küpsetavad ahjus ära. Mingeid asju teevad nad vastupidi, aga see on selline pisiküsimus juba. Hakklihakotletid, kartulid ja kastmed ja asjad, lihtne toit on meil vägagi tavaline.

Käisin viimati oma mehe ja kolme lapsega Taanis oma Taani perel külas novembris. Toidud natuke erinevad, aga samas on selline tunne, et see peaks Eesti inimesele väga hästi sobima ja väga meeldima. Sest see on tegelikult komponendid täiesti sarnased, sealihha ja...

Isegi rukkileib.

Jajah, rukkileib ka ja seemneleivad, mis meil olid 90ndate alguses suhteliselt tundmatud, aga praegu on väga levinud.

Aga see keskmise eestlase söögilaud, ma arvan, et Eesti on suhteliselt kihistunud, meil on inimestel nii palju erinevaid võimalusi. Ma arvan, et toidulaud on ka hästi erinev. Kui sa vaatad mingeid foorumied, Nami-namis on toiduhuvilised koos, seal tehakse enamasti midagi tervislikumat ja põnevamat, kuigi tehakse ka hästi lihtsaid ja klassikalisi toite. Aga kui sa vaatad mingeid foorumeid, siis tegelikult on tegelikult eestlastel pelmeen, jahuga hakklihakaste ja kartul või makaron praktiliselt igapäevased. See erineb väga sellise haritud linna- või riigiametniku toidulauast. Sul on tegelikult suhteliselt suured vahed. Ma arvan, et väga paljudel juhtudel sul polegi inimestel, kuna majanduslikud võimalused on väga kasinad, ma arvan, et neil pole võimalustki midagi väga valida. Sa teed seda, milleks sul ressursse ja raha on. Kahjuks, kui sul just pole oma aeda, siis igasugused värsked köögiviljad või kala, mis on tegelikult väga kallis keskmise eestlase jaoks, on küll tervislik ja meil ju kala on. Sellevõrra süüakse hästi traditsioonilisi toite. Kuigi minu tutvusringkonnas ja toidublogijate seas keegi seda eriti ei tee, tegelikult on tohutupalju eestlasi, kes nii söövad, sellist hästi lihtsat toitu. Ilmselt on see väga sarnane Põhjamaade lihtsa toiduga ja sarnane Ida-Euroopa, Läti, Leedu ja Venemaa lihtsa toiduga. Ma mõtlen selle teooria küll preagu välja, aga ma jõuan jälle sinnamaale, et meie selline keskmise eestlase kodulaud on hästi selline, selles mõttes hästi lihtne, et ta nagu ei eristu millegipoolest eriti, ta pole kuidagi konkreetselt põhjamaine köök või Uus Põhjala köök, vaid ta lihtsalt on nagu see, mida toidulauale saab panna. Moodne Põhjamaa köök või Uus Põhjala köök on majanduslikult kindlustatud klassides või sotsiaalsetes kihtides ja restoranides.

Kui sa mõtled näiteks, et oletame, et on sügis ja kellegi vanaema teeb põdralihakotlette ja seenekastet. Kas seda võiks sinu arvates nimetada Uueks Põhjala köögiks?

Aga kui ta tegi seda ka paarkümmend aastat tagasi või ammu-ammu? Sest meil ju seeni käiakse metsas korjamas, seenekaste on väga tavaline. Hakklihakotlette, kas teha põdralihast või ta on sealihast... Ilmselt on ta linnakodudes sealihast ja maal, kus peremees käis metsas jahil, oli ta võib-olla ka 50 aastat tagasi sul põdralihast. Ma ei tea, kas seda peaks spetsiifiliselt uueks Põhjala köögiks nimetama.

Vaid lihtsalt Põhjala köögiks?

Jah, siis ta on lihtsalt põhjamaine või Põhjala köök.

Sest tegelikult uus Põhjala ja lihtsalt Põhjala köök on ju põhimõtteliselt samad. Mulle on jäänud mulje, et see uus Põhjala on selline, et inimesed on hakanud jälle Põhjala kööki tähele panema ja sellepärast on sellele uuesti nimi pandud.

Nojah, ta on ikkagi selline poliitiline kampaania. Natuke eurorahasid kasutatud või mingit muud finantsi, selline riiklik programm või poolametlik programm. See on ikkagi restoraniköökidetele suunatud, mille kaudu ta liigub lõpuks rahvani ka. Aga ma arvan, et meil läheb natuke aega enne kui see jõuab, sest kõik ei käi ju restoranis söömas, kuidas see saakski nendeni jõuda.

Kas sa oled nõus sellega, et eestlased üldiselt kasvatavad ise rohkem toitu (kui mujal maailmas) ja keskenduvad kohalikule toidule?

Jah, selles mõttes, et siin on ka kaks aspekti. Osa teeb seda, mis on põnev ja eksootiline või lihtsalt lahe, et lähed näiteks rappa murakaid korjama või metsas seenel. Nagu norrakad käivad igal vabal hetkel suusatamas, siis eestlased kipuvad sügisel kipuvad sügiseti hirmsasti seenemetsa või marjametsa. Paljude jaoks on isekasvatamine nauding, meil on ka Viimsi koduaias kõrgpeenrad ja kasvatame seal põnevaid tomateid. Samas paljude jaoks on see ainus võimalus talve üle elada. Peab võimalikult palju ise kasvatama, siis tuleb võib-olla hinna poolest soodsam. Siis on sul talvel igasuguseid hoidiseid ja moose võtta.

Tegelikult sul on õigus, ma arvan, et see on siiski levinum kui Põhjamaades, Eestis on seda suhteliselt palju. Samas, kui sa võrdled ida- või lõunapoolsete naabritega, siis ma ei tea kahjuks, mis on Lätis ja Leedus trendid selles osas. Venelased käivad küll kindlasti palju rohkem metsas seeni korjamas ja teevad seeni palju rohkem sisse. Aga köögiviljade kasutamise osa, näiteks mu Taani perel on ka ikkagi marjapõõsad ja viljapuud olemas.

Mille poolest erineb uus Põhjala köök eestipärasest kodutoidust?

Mina arvan jah, et seal on see restoranidimensioon. Ma ei taha kuidagi kirjeldada, et Eesti kodutoit on kuidagi uus Põhjala köök. Eesti köök on segu Põhjamaade köögist ja saksa juuri ja vene mõjutusi on. Vene mõjutus on kas või pelmeenid, seljanka ja hapukapsasupp, mis on nüüd ju Eestis täiesti tavaline. Ma arvan, et koduköögi liigitamine Põhjamaade köögi alla on rohkem selles mõttes vägivaldne, et keegi ei ole uuringutega öelnud, et kas Eesti köök on sarnasem Soome, Rootsi ja Norra köögiga või on see tegelikult sarnasem Läti ja Leedu ja Lääne-Vene köögiga. Millega ta tegelikult sarnasem on? Me oleme suhteliselt põhjapool olev riik, tahes tahtmata on seetõttu meie toit kergelt Põhjamaade nägu. Aga ma arvan, et see, et kodukööki Põhjala köögiks liigitada otseselt on seotud pigem sellega, et me tahame, et meid kui rahvast seostatakse Põhjamaadega ja mitte Venemaaga. Läti ja Leeduga oleme sarnased, aga me oleme rohkem ikka põhjamaised kui lätlased ja leedukad. See on juba rohkem selline rahvusluse teema. Eestis levinud diskursus kirjeldab Eestit kui osana Põhjamaadest ja seetõttu on ka toiduosa selline. Kas see tegelikult on sarnasem, kas Soome või Lätiga? See on jabur näide, aga kohuke on Eestis ja Lätis, aga Soomes seda ei ole. Seda peab eesti või vene poest osta. Kas pigem seob see kohuke meid lätlastega või pigem kilu või räim soomlastega? Või siis see hakk-kotlett ja maksapasteet taanlastega?

Sa kirjeldasid enne, et mida su vanaema rääkis, mida ta sõi. Mingis mõttes neid samu asju me sööme praegugi, mingid toidud on lihtsalt juurde tulnud. Selles mõttes on Põhjala olnud järjepidev.

Selles mõttes küll, et asjad, mis meie kliimas kavavad. Vaevalt, et väga palju eestlasi on, kes hommikusöögiks külma keedukartulit silguvette kastavad. Ma arvan, et jogurtite pealetung hommikusöögina näiteks on tulnud Põhjalast. Kuid samas on see ikkagi

moodne värk. Taanlased teevad neid petipiimasuppe, norrakatel on *skyr*, neid asju on küll, mis on sarnased. Samas ma arvan, et see magusate jogurtite suur tarbimine ja näiteks piim *cornflakes*idega pole konkreetselt Põhjamaiste juurtega, kuigi see on väga levinud. See, et paljud inimesed neid söövad, kas sa siiski liigitaksid seda tüüpilise põhjamaise hommikusöögi alla?

Need on ka kodutarbijate retseptid, aga kergemas ja moodsamas võtmes. Näiteks mina olen alati välismaal kama teinud. Kui ma segaksin kama hapupiimaga ja paneksin tõrtsu soola sisse, siis ilmselt see väga popp poleks. Aga kui teha mingi moodsam kamadessert, siis kõik söövad kahe suupoolega. Võib-olla on Uus Põhjala ka meie vanade toitumise taashindamine või uude, moodsamasse kergemasse võtmesse panek.

Olin hiljuti ühel toiduüritusel ja seal rääkisime kaasistujaga, et ma olen oma inglisekeelset blogi 9 aastat pidanud ja ma olen seal palju kamast rääkinud ja kirjutanud. Enne seda olen ma ka kama välismaal serveerinud, ma elasin seitse aastat Šotimaal. See, et Tallinna linnas igas endast lugupidavas restoranis on mingi kamaga magustoit. See on viimase nelja-viie aasta asi. See pole kogu aeg loomulik olnud, et serveeritakse kama. Ikkagi serveeriti brüleekreemi ja tiramisut, 90ndate lõpus ja 2000ndate alguses. See, et ka restoranikokad on aru saanud, et tegelikult on jube lähedaid asju, sa pead oskama neid serveerida ja mängida. See ei pea olema nii palju reeglites kirjas, et kama on jahu, mille sa segad petipiimaga... petipiim on isegi hästi, aga tükilise hapupiimaga ja võib-olla paned natuke suhkrut ka, segad marjadega. Kasutad seda mingil muul moel, aga see on tegelikult oleks see definitsiooni järgi Uus Põhjala köök. On vana, mis on hästi traditsiooniline, ehk natuke igavavõitu, kuigi värske ja tegelikult heade maitsetega. Uuel on natuke mängulisem lähenemine nendele kõikidele kohalikele toorainetele.

Mis aastal Sa ütleksid, et Uus Põhjala liikumine ja vana taasavastamine alguse sai?

Ma isegi ei tea. Ametliku nimena on see Eestis paar aastat vana... Millal see Demjanov selle manifesti kirjutas? Ma olen ka allkirja andnud, ma arvan, et see oli umbes kaks-kolm aastat tagasi kindlalt. Selline suurem respekt ja austus Eesti köögi vastu tuli umbes viie aasta eest, kui tulid uued kokad ja tegijad peale, kelle arvates oli Eesti köök väärt avastamist. Kas või Leib Resto, kus nad serveerivad ka brüleekreemi, kuid on sinna

sisse pannud rukkileivapuru näiteks, selline Eesti *touch* prantsuse magustoidule. Selle leivalisandi tõttu ongi see nii üdini eestipärane.

Kas sina pead Eestit selle liikumisega seotuks?

Ma arvan, et mõnes mõttes tänu minu vahetusaastale Taanis 18aastaselt ja tänu sellele, et ma nii pikalt välismaal olen elanud, seitse aastat Šotimaal, olen ma palju rohkem pidanud mõtlema Eesti identiteedi, kultuuri ja ka toidu üle. Kui ma peaksin meid kuskile positsioneerima, siis ma ikkagi positsioneeriksin meid Põhjamaadesse. See pole mitte sellepärast, et Eesti ja Taani toit on väga sarnased, vaid kultuuriliselt tahame sinna kuuluda. On raske otsustada, kas oma hinnangutes olen täiesti neutraalne ja objektiivne. Kui vaadata maailma toidukaarti, siis kahtlemata kuskil põhja- ja idapool me oleme, saksa mõjutustega.

Kas sa tunnend, et sina isiklikult oled uus Põhjala eestkostja?

Kui mõelda sellele, et ma olen oma ingliskeelses blogis mõistlikult palju kirjutanud Põhjamaa toitudest. Kuna itaalia köögist kirjutab iga teine Ameerika blogija ja Põhjamaade blogijaid on küll palju, kuid ingliskeeles kirjutajaid väga palju ei ole. USAs on küll mõned, kes on Skandinaavia juurtega, kelle esivanemad olid Taanist näiteks. Ma olen päris palju kirjutanud Põhjamaade toitudest, eesti toitudest nii ehk nii ja samuti endise NSV Liidu köök, näiteks Gruusia toitudest, millest ka väga vähesed ingliskeelsed blogijad kirjutavad. Kui mõelda, et blogide lugejaskond on suuresti USAs, siis vahepeal Gruusia, Eesti, Läti, Soome ja Rootsi köök on suhteliselt tundmatu. Rootsis on viimastel aastatel tekkinud palju staar-, tipp- ja telekokki, kes on USAs läbi löömas. Selle võrra on rootsi toit jõudmas laiemalt teadvustatud ringkonnani. Taani köök on seda pigem restoranide tõttu, Noma on aastaid olnud restoranide tipus. Rene Redzepi on hästi hea ärimees ja turundaja ka. Ta räägib hästi palju meedias, temast on pildid, kus ta käib suurtes kummikutes kuskil aasa peal mingisugust liblet otsimas. Taanist on pigem selline restoranideteema kuskil seal „blogosfääris“. Sealt kaudu on Uus Põhjala köök mujal ka levimas. Teatakse, et on selline teema üldse olemas nagu Põhjala köök. Võrreldes tai, prantsuse, itaalia ja ka hispaania köögiga teatakse mujal maailmas väga vähe. Mina olen kirjutan päris palju Põhjamaa toitudest ja Gruusia toitudest seetõttu, et

see nišš on täitmata. Mul on põnevam kirjutada, sest ma ei korda jälle mõnd *pasta carbonara* postitust.

Peeter Pihel ütles, et tal on hullult kahju, et eestlased nii hooga ei hüpanud selle Põhjamaade köögi rongi peale, et öelda, et meil on siin ka midagi head pakkuda. Et me oleks võinud seda rohkem välja näidata.

See ongi see, et meie tahaksime väga Põhjamaadesse kuuluda. Vaevalt, et need kokanduspoliitikud ja selle projekti kirjutajad nii hirmasti kauplemas käisid. Sest nad ei pea Soometki nii väga Skandinaavia osaks, rääkimata vaestest eestlastest. Meile muidugi kulub see ära. Kes siis ei tahaks kena rikka sugulasega seotud olla? Kuigi ilmselt on ka see teemaks, et individuaalsel tasandil naudivad toidublogijad seda Maslowi püramiidi. Paljudel on võimalus toitu sel moel nautida ja sel teemal filosoferida. Riigil kui sellisel on palju olulisemaid valupunkte hetkel kui hakata kõrgtoidukultuuri edendama. Iga kord, kui mingi toidukultuuriprojekt on saanud projektitoetust, mitte otseselt ala koolitoit, vaid mingi gurmeerestoranide teema, siis on selle kohta olnud 1000 inimest, kes on arvanud, et see on täiesti valesti kulutatud raha. Sest meil on iga teine laps väidetavalt näljas. Kui selle asemel hakata Pädaste või Gloria restorani toetama ja arendama, siis on see puhas raiskamine ja laristamine. Samas Põhjamaades on keskmine elatustase oluliselt kõrgem ja riigid on palju rikkamad, mitte, et seal vaeseid ei oleks. Skandinaavias ja Rootsis, ma arvan kindlasti tutvustatakse ja toetatakse riiklikul tasemel restoranikultuuri, neil on selleks võimalusi. Kui riiklikul tasandil oleks Põhjala kööki rohkem *pushitud*, siis oleks olnud lihtsam selle rongi peale hüpata. Aga kuna meil pole vaba raha otseselt sellise asja jaoks, kuigi nad laristavad raha siia ja sinna. Riigi rahakoti raudade vahelt vaadates, kas me peaksime raha panema nälgivatele koolilastele või elunautlejatest restoranide külastajatele, siis seal pole küsimust, see pole teema. Muu maailma jaoks saadaks see väga hea sõnumi Eesti kohta, et meil on Põhjamaine restoranikultuur ja moodne kerge unikaalne Põhjala köök. Aga see ilmselt polnud õige aeg selleks.

Kui me isegi ei keskendu sellele poliitilisele osale, siis tegelikult meil ju on väga palju, mida pakkuda.

On-on. Mina olen väga uhke, et meil on hästi lihtne köök, aga samas meil on asju, mis mujal maailmas on eksootika. Metsaseened, murakad, mustikad ja jõhvikad. See, et sa saad metsa korjama minna, et need on kättesaadavad. Suvel sööme me ju hästi hooajalist toitu, selle vastukaaluks talvel jälle eriti ei söö. Tegelikult on väga palju asju, mille üle uhkust tunda. Võib-olla oleks, kui me oleks aktiivselt sellele Põhjala rongile peale hüpanud, kui seda rongiks kutsuda. Kui mõelda, et Eesti ametnikkonnal polnud motivatsiooni, raha ja resursse, et seda ametlikult toetada ja Põhjamaade poolest, et nad väga aktiivselt ilmselt ei survestanud meid. Et vaevalt nad mõtlesid, et kogu see projekt läheb untsu, kui Eesti meiega ei liitu.

Mingisugune ametlik Uus Põhjala kodulehekülg on olemas, kus polnud ka Eestit nimekirjas. Island ja nii oli, aga meid ei olnud.

Ma vaatasin seda ka mingi aeg isegi. Demjanov ise on üritanud seda väga aktiivselt *pushida*. Ta tahab väga, et me oleks selle liikumise osa, aga kas see on tegelikult see, mida nemad väga tahavad. Tihti on organisatsioonidel, nagu Euroopa Liidul on ka, et on liikmesriigid ja siis on need kandidaatriigid ja mingid erilistes suhetes olevad riigid, mis mitte kunagi Euroopa Liitu ei saa, aga neil on spetsiaalset kaubandussuhted näiteks. Ma arvan ka, et selle *New Nordic* liikumise poolt vaadates on Eesti pigem see sõbrakategooria, mitte liikmeskategooria.

Pädate on arendanud seda *Island Cuisine*'i või *Baltic Sea Cuisine*'i, mis on natuke teisese ringi peal. See on omaette konkreetne ring, mida nemad saavad ajada. Seal ei saa sul ükski taanlane või rootslane öelda, et see tegelikult pole Põhjala osa. Seal on selline saare ja rannikuteema. Sest seal sa võtad konkreetset Läänemere, ümberringi Bornholmi saar ja Ahvenamaa, võtad need saarekesed kokku. Siis nad serveerivad Pädates mingeid Bornholmi juustusid ja õlisid, sul on siis hästi konkreetne piirkond, mis on apoliitiline, versus *Nordic Cuisine*. Kui Eesti pole Skandinaavias, vähemalt sealt poolt vaadates, Põhjala enam-vähem, kuigi juba liide seal Ida-Euroopa küljes.

See, mis meid nii öelda ei võeta kampa, ongi teistsugustel poliitilistel põhjustel.

Ma arvan, jah. Taani poolt vaadates pole eesti toit niivõrd erinev. Just, et see restoranikultuur ja ajalooline taust, see kõik mängib rolli. Kui nad tahavad teha jõulist

turunduskampaaniat näiteks USAs, neil on seda palju lihtam teha tugeva Skandinaavia kolmikuga, Rootsi, Norra, Taani. Natuke eksootilist, Island hulka, vist on Soome ka sisse võetud. Ida-Euroopa ei anna mingit lisaväärtust kogu projektile.

Siin on 10 punkti sellel manifestil. Siin on sellised asjad sees nagu loomade ja keskkonna heaolu.

Vaata, Eestis arvatavad isegi tuntud toidukirjutajad arvavad, et vabakanademunade kasutamine on täielik luksus Eesti inimese jaoks. Kui alles paar kuud tagasi tekkis uus bränd, mis pakub vabapidamiskandade mune. Kuidas meie sigalate olukorda on kirjeldatud, see on seesama, et meil on selline hundi mentaliteet preagu. Et kõigepealt tuleb inimeste elujärge parandada ja alles siis muretseda, kas kanal on piisavalt tiivasirutamisruumi või kas notsu sai eales korra muda peal käia. *Animal welfare*'i osas oleme hästi kaugel maas edumeelsetest teistest riikidest.

Kuid minu arvates mujal ka see nii heas olukorras pole.

Ikkagist, näiteks juba mitu aastat tagasi käisin Saksamaal või Austrias suusatamas ja seal oli ikkagi poodides valdavalt rõhutatud kõikidel munadel, et need on vabapidamiskandad. Meil on ainult vabandused, et nii kallis ja ei ole resursse, et osta, muna hind läheks kõrgele. Et osta mingisugust vabas looduses ringisiblivat sea liha, kui sul pole tuttavat talunikku, on praktiliselt võimatu. Või vabapidamise kana, oled sa kuskil näinud?

Kui sa mõtled sellise puhtatõulise uue Põhjale peale, siis seal on see ikkagi väga oluline, eksole.

See on mingi konkreetne liikumine ja manifest, sa võid ükskõik, mida siia kirja panna. Loomulikult sa püüdlid parema ja eetilisema toidu poole. Meil on kolm kana Viimsi aias, ma pole aastaid ostanud puurikanade mune. Kui ma nüüd pühapäeval pidin hommikul ostma, sest meie kanad munevad värvilisi mune ja laps tahtis värvida valgeid mune, siis täitsa kriipis hinge. Ma otsisin kümne karbitäie neid puurikanade mune. Ma arvan, et see nii levinud mure ei ole Eesti inimestel. Ma arvan ka, et põdraliha või metsloomaliha kasutamine on natuke populaarsem, sest nad elavad tahes-tahmata juba hästi loomulikku ja looduslähedast elu.

Meil on sama, meil on ka kanad. Meil pole lapsi, siis ei värvigi mune, munad on juba ära värvitud.

Jaa, meil on ka värvilised.

Aga see hooajalisus veel. Kuna meil on nii erinev kliima sügisel, suvel, talvel ja kevadel, siis hooajalisusega on meil Eestis suhteliselt head olukorrad. Vähemalt suvel, talvel on keerulisem. Meil on küllalt palju restorane, kus pakutakse näiteks novembrikuus beebiporgandeid või beebiherneid. Ma ei taha saada novembrikuus beebiherneist, ma tahan seda saada võib-olla mais. Ta näeb kena välja muidugi, aga see ei ole hooajaline. Ma arvan, et meil kodudes on tihti isegi parem lugu selle hooajalisusega, kui mõnes restoranis. Eile kuulutati välja 50 parimat. Tegelikult on restoranides olukord palju paremaks läinud, ei tohi kurta.

(Vestlus taimetoidust. Nomas käis mehega söömas, seal oli enamjaolt taimetoit, vahel kammkarp ja mingi liha veel. Tsitaadid jätkuvad)

Redzepe on kiitnud, kuidas köögiviljadele tuleb armastust avaldada ja pühendada. Meil see on täiesti mööda asi.

Mina olen ka selle 50 parimat restorani esimese vooru hindaja olnud, see aasta oli ka. Seal on need, kes on hetkel hästi aktuaalsed ja kuhu inimesed tahavad minna ja mida nad hindavad. Siis pead panema kirja seitse viimase aasta lemmikut.

Sa enne ütlesid ka, et sa teed palju Põhjamaa toitu ja lähtud sellistest põhimõtetest umbes.

Mul tuli novembris uus kokaraamat välja, seal oli küll Rootsi peatükk, mitte Taani sel korral. Ma teen vägagi tihti põhjamaiseid retsepte. Meie jõululaua on aastaid *ris ala mande* desserdiks olnud, ma olen seda reklaaminud Postimehes ja Kodus ja Aias, kus ma olen köögi toimetaja. Ma olen proovinud Põhjamaade toite laiemalt tutvustada. Oleme teinud Nami-namis Soome toitade kokkamisnädala, koostöös Soome instituudiga. Ma jagan ka neid postitusi Facebookis Nami-nami fännidega. Ma teen päris tihti põhjamaiseid toite ja olen neid promoda üritanud.

Kas sa oled tähele pannud, kas ja kuidas muutusid menüüd üleüldiselt nendel aastatel enne ja pärast Uue Põhjala liikumise tekkimist või inimeste „taasärkamist“?

On rohkem näha pigem seda, et Eesti toitu hinnatakse rohkem. Seesama kama näide, et päris paljudes kesklinnarestoranides, kes vähegi identifitseerivad end mingil moel Põhjala või Eesti restoranina, pakuvad midagi põnevat kamast. On see siis kama-hapukoorekreem, kamajäätis või misiganes asi. On hakatud natuke rohkem tunnustama ja kasutama eesti toorainet. On olnud restorane, mis on seda aastaid teinud. (*Roman*) Zaštšerinskil on omad kohad nüüd, Moon ja 3 Sibulat, aga näiteks Öski oli alati menüüs tikrit, astelpaju, kodumaiseid marju. Põhjaka, kindlasti Leib Resto, kus on hästi palju selliseid Eesti elemente. On ka väga põnevaid välismaa asju, aga et ei pea häbenema Eesti toitu, see on küll viimastel aastatel rohkem silma paistnud. Sellega on sul võimalus ka rohkem välja paista. Kui kõik serveeriksid tiramisud, ükskõik, kui hästi sa seda teed. Kui turistid tulevad siia, siis kui paljud tahavad tiramisud süüa või kui palju Eesti inimesed, kui nad just ei lähe Itaalia restorani. Kui sa siis just ei tee kamaküpsistega seda tiramisud, palun väga.

Kas sa oled toidublogijate seas pannud tähele mingit sellist trendi?

Eesti toit on blogijate seas vägagi hinnas. Ma ei oska öelda ühtegi, kelle puhul ma võin öelda, et ma vaatan, et ta teeb päris palju põhjamaist toitu. Seda ma ei oska öelda. Eesti toitu hindavad küll blogijad väga. Sellist Põhjamaa elementi ma ei oska välja tuua, kui nüüd eristada Eestit ja Põhjamaid. Kui sa arvad, et Eesti on tugev osa Põhjala köögist, siis võib ju laiendada, et sellist põhjamaist toitu on palju. Aga pigem ma näen sellist Eesti-kesksust.

Kas see on muutunud popimaks ja kas inimesed teadvustavad seda rohkem, et on tähtis osta kohalikku ja kasvatada ise?

Jaa, seda kindlasti. Tuntakse uhkust, kui on ise metsas seenel või marju korjamas käinud. Blogijate seas on natuke rohkem vabapidamiskanu ja mahe- ja ökokaupa.

Mis sa tooksid selleks põhjuseks, miks need tendentsid on sellised? Kui sa mõtled vabaduse algusest, siis kuidas see on liikunud siiani?

Üks on jälle seesama Maslowi teema. Stardipositsioon oli kõikidel suhteliselt sama. Alguses käidi palju metsas ise korjamas. Nõukogude aja lõpus oli isehoidistamise ja kohaliku kartulipeenra teema natuke tugevam. Kõik me lubasime kartulikoori süüa. Nüüd, kui inimestel on elatustase tõusnud, paljudel, mitte kõigil, on rohkem võimalust sellistele asjadele tähelepanu pöörata. Teadlikkus sellest, et tegelikult oleks vaja mõelda selle peale, kuivõrd eetilised on su valikud. Mis oludes on need loomad kasvanud? Millistelt kanadelt on tulnud need munad? Kui kaugelt su toit on tulnud, see toidumiilide teema. Siis on keskkonnasäästlikumad ja kestlikumad valikud lihtsalt. Ma arvan, et inimeste teadlikkus on niivõrd tõusnud, pluss nüüd on rohkem reisimas käidud. Mina käisin mehega Hispaanias enne lapsi veel. Oli kaks toitu, mida me ühes sellises suures piirkonnas sõites oli igal pool menüüs sees, hästi erinevates toidukohtades, gurmeekohtades ja maanteeäärsetes putkades. Aga kõigil oli olemas. Need olid kaks kohalikku vana toitu, kõik tundsid uhkust selle üle, et see on meie piirkonnale omane. Eestis on hakatud nüüd natuke rohkem mängima nende traditsiooniliste asjadega. Mulgiputru saab ka serveerida väga kenadel ja põnevatel viisidel, see ei pea olema selline lajatatud kaussi, kört.

Mille poolest erineb sinu meelest see köök, mida Põhjaka teeb, uuest Põhjala köögist? Kas sa võiksid seda uue Põhjalana defineerida, sisuliselt?

Ma mõtlen sellele, et mis Põhjaka köögi teeb minu jaoks nii võluvaks, on see, et neil on hästi lihtsad ja konkreetsed eesti toidud, aga serveeritud väga toredal moel. Neil on näiteks peedikülmsupp, aga hästi ilusad serveeringud. Nad on võtnud terve portsu selliseid eestimaiseid ja meie piirkonnale omaseid traditsioonilisi toite ja teinud neid sellisel kodusel restoranimoel. Neil pole selline peenutsev köök, aga maitset on hästi head ja puhtad ja väga hooajaline. Kui on ikkagi värsket kurgi hooaeg, siis ongi taldrikus keedetud kartul mingi külm hapukoorekaste ja värsket soolakurki. Hästi lihtsad ja kodused asjad ja hästi heal kergel ja võib-olla natuke moodsamal moel. Mitte sellise gurmeerestoranimõõtu.

Kui ma kirjutasin neile, siis nad ütlesid, et kui vaadata neid punkte, siis nad kvalifitseeruks 100%. Lihtsalt nad pole kunagi ise...

Pole silti peale pannud. Selles mõttes on see mõistlik, et sa kasutad hooajalist, kohalikku, aidad kohalikke talunikke, kasutad moodsaid kokkamisviise traditsiooniliste toitute tegemisel, reisilt on mingeid häid mõtteid kaasa toodud, kvaliteetne tooraine. Neil on ka oma kanad ja asjad, mis on see *self-sufficiency*. Täiesti mõistlik on selles suhtes, jah.

Tegelikult siis peaks küsima pigem seda, et mille poolest see manifest erineb võib-olla mingisest Prantsuse köögi või moodsa Austraalia köögi manifestist, lihtsalt tooraine on erinev.

See, et nad niimoodi ütlesid, see pani mind mõtlema, et kas saab olla selle liikumise osa, ilma et end teadlikult sellega seostataks? Et see on lihtsalt mingi üks nimetus ja mingi kamp inimesi võttis ja...

Pani sellele nime, jah.

Aga tegelikult on see selline üldine liikumine.

Pigem ta on jah selline hea toit ja eetiline restoranikultuur pigem. Siia on küll see *Nordic* sisse pandud, aga sa võiks sama hästi kirjutada *New French Kitchen* või midagi sellist. Võib-olla prantsuse köök on natuke rohkem selline peen restoranikultuur ja toiduvalmistamismeetodid. Samas, Noma, kes paneb ennast ka sinna alla, nende on väga palju mingeid molekulaargastronoomilisi elemente, väga peeneid elemente. Kuhu see siis mahuks? Ilmselt siia 7. alla.

Mida sa arvad, kui paljud hinnanguliselt Eestis teevad sellist tüüpi toitu, just restorane mõtlen. Kes kvalifitseeruks uue Põhjala alla, ilma et nad end nii nimetaks. Sest selle nime all ei tee väga paljud.

Kes teadlikult teevad sellist moodsat põhjamaist kööki. Ilmselt kõik sellised edumeelsed restoranid, mis arvestavad, kust nende asjad tulevad. Kui nad vähegi on eestipärased või Põhjamaiseid toite teevad. Üks koht on see Tigu Vinoteek, nad tellivad väiketootjatelt, kuigi neil on tegelikult prantsuse, hispaania ja portugali köögi keskne menüü. Nemad selle uue moodsa Põhjala köögi alla ei kvalifitseeruks. Kuigi nad jälgivad hooajalisust ja meetodeid ja muid asju. Leib Resto, Mekk, Noa, 3 Sibulat, vene mõjutustega, Neh ja Pädaste.

Ta ütles, et Uus Põhjala nimetust kui sellist seostab ta ikkagi üsna rangelt restoranide ja selliste ametlikumate liinidega. Ta ei seostanud seda üldse mitte koduköögiga. Et pigem on see tema arvates selline üldine edumeelsete restoranide komme ja inimesed taasavastavad oma juuri.

Ta seostas seda väga ka poliitikaga ja Eesti sooviga oma identiteeti põhjamaisega siduda, kuna meil on ju ka palju vene ja saksa mõjutusi ja ühist kindlasti Läti ja Leeduga.

Ta rõhutas seda ka hästi palju, et tema arvates selline toidu kõrgkultuur oleneb väga palju riigi arengutasemest ja rahva majanduslikust seisust (Maslowi püramiid). Et meil pole olnud võimalust seda riiklikult ajada näiteks ja sellele rongile hüpata, meil on olnud paraku muid probleeme seoses toiduga või selle puudusega, millele pühenduda ja raha kulutada.

Interview med Joel Kannimäe

Intervjuu 29.04.2014 Põhjaka mõisas

Kuidas defineeriksid sina Põhjaka mõisa kööki?

Alguses oleme seda ikka niimoodi tituleerinud, et see on selline maatoit. Sesoonsusel katsume näppu pulsil hoida. Mida lähemalt tuleb tooraine, seda parem. Meie puhul ongi see, et meie kohalik ulatub ka üle Järvamaa piiride. Et ka Tartu, Viljandi ja isegi Võrumaalt ja Põlvamaalt, Harjumaalt, siit ja sealt on seda toorainet tulnud. Peaasjalikult lihasid ja selliseid asju, juurikatega on koha peal lihtsam.

Kas sa võiksid öelda, et see on eesti köök, mida te teete?

Me loodame jah, et see on eesti köök. Küll mingite söögivalmistamise tehnikate puhul pole me endale mingeid piiranguid seadnud. Kõik oleneb varasemast kogemusest ka. Kas sa teed mingisugust itaalia köögiviljahautist, see võib olla natuke teistsugune kui prantsuse oma näiteks. Kunagi algusaegadel natuke aega olen isegi natuke pitsat menüüsse teinud. Tandoori ahjud on väliköögis olemas ja tandoori sööki oleme isegi üritustel pakkunud. Võtad küll eesti liha ja eesti jahu, aga naani saad sa teha sellest samast jahust ka. Eesti toit ongi meie jaoks pigem see, et see on eesti toorainest tehtud, see on juba küllalt Eesti.

Kui palju sa Uus Põhjala köögiga kui sellisega kursis oled?

Nii ja naa. Maailma sellised tipprestoranid ongi Skandinaaviast. Noma ongi kõige kuulsam. Ka Rootsis on päris pädevaid restorane, mis teevad süüa kuskil kolkakülas.

Jah, nagu see, kus Pihel praegu töötab.

Ja-jah, seesama. Piheliga oled ka rääkinud? Tema peaks jah selline stiili- ja tõupuhta Põhjala köögi viljeleja olema.

Jah. Kui sa mõtled selle peale, mida keskmine eestlane kodus süüa teeb, siis milline see köök on? Eriti kui sa võrdled seda sellega, mida teie siin praegu teete.

Tead, lõviosa eestlastest ei huvitu vägagi sellest, mida nad söövad. Nad ei pane sellele nii palju rõhku. Toit on nagu täide, see ei pea mingi nauding olema. Et saaks lihtsalt ja odavalt. Neid näiteid on kahjuks rohkem kui vastupidiseid. Küll on tuttavaid ka, kes vaaritamisega näevad rohkem vaeva ja samamoodi toorainega. Kelle jaoks on oluline, et esimene varajane kartul on ikkagi enda kasvatatud. Nendel inimestel peab muidugi võimalus olema, need on ikka maainimesed. Linnas on see asi kehvem. Tihtilugu on side maaga hägusaks muutunud. Siis on normaalsuseks muutunud supermarketi pakutav. Sa võid osta sealt kartulit, banaani, tomatit. Siis sa ei mõtlegi selle peale, kui hea või halb see on. Sul on võimalus neid osta ja ostad ja siis sa nendest midagi teed. Kui sa mõtled selle peale, et sa võid preagu poest saada Hispaania või Iisraeli paprikat, Hollandi tomateid ja asju, aga kui sul oleks kohe kõrvale panna juuli keskpaigast kohalik paprika ja tomat, siis oleks nagu keeruline neid Hispaania ja Hollandiprodukte üldse nende õigete nimedega nimetada.

Viimasel ajal olen õppinud hobikorras mesindust Olustveres. Seal on söökla. Ma olen püüdlikult üritanud sessioonõppe ajal seal söömas käia. Aga mingil hetkel tekkis vastumeelsus. Ainuüksi mõte sellest, mida seal pakutakse, tõi klimbi kurku. Kõik mu klassiõed ja klassivennad... mõni on küll öelnud ka, et see toit seal rikub seedimise ära. See on kõige odavamast toorainest tehtud. Tavaline koolisöökla, hiinakapsaga laiutatakse ja kõik see värk. Siis ma hakkasin ise koolipäevadeks toitu kaasa võtma. Just ongi, et lõviosa ei oska hinnata, mis seis seal on. Nende jaoks on see normaalne, et sa maksad oma kotleti ja kartulimaitseainega ülepuistatud kartuli eesti mingi 2.30 näiteks. See on odav ja pannakse kaste ja salat ka juurde.

Võib-olla ma olen end sellega ära hellitanud, et me sööme ikkagi heast toorainest tehtud toitu. Kodus on peenramaad, kartulimaad, naine hoolitseb rohkem selle eest. Aastaid oleme seda juba teinud. Küll juba enne seda, kui me siia tulime. Kui olin aasta aega erakokk, oli mul võimalus käia turu peal toorainet ostmas, ei pidanud leppima ainult sellega, et supermarketis osta kartulid korvi. Siis oli ikkagi võimalus. Turupeal tekkisid inimesed, keda rohkem usaldas. Turud on ka sellised kahtlased asjad. Hommikul

sõidab mingi rekka ette, igale müüjale viiakse kaks võrgutäit sibulat sama rekka pealt. Ühele kirjutatakse, et Peipsi sibul ja teisele, et sibul Poola. Hinnavahe on mingi kolmeneljakordne. Turu peal võib tunga saada. Siin oleme ausate inimestega jätkuvalt koostöövalmis. On ka inimesi, kes on tahtnud sulle midagi pähe määrada, nendega on jälle kaubad katki jäänud.

Eestlased on ka muidugi natuke sellised, et sööme enne selle vana leiva ära ja võtame siis uue leiva. Siis kui see värske leib on ka hallituskirmega, siis hakkame seda värsket sööma. Samamoodi on alguses läinud, et on öeldud, et saad ilusat kala esimest ja teist korda. Väga hea kala on. Siis kolmas kord vaatad, et ilusad kalad on siin peal. All vaatad, et on juba pahasti lõhnavad kalad. Siis sa pead sellega tegelema ja uurima, miks see nii on. „Oh, jah, kogemata läks võib-olla,“ nemad loodavad, et äkki me ei märka või ei saa aru. No kuidas me ei saa aru? Selliseid näiteid võib veel tuua nii juurika- kui lihakasvatavate puhul. (...) Sellist suhtumist on hästi palju, see on nagu kõikaid kodaratesse. Aga vastupidiseid näiteid on ka.

Pille Petersoo ütles, et miks inimesed ei mõtle selliste asjade peale ja ei hooli kõrgest kvaliteedist on see, et meil on vabaduseaeg on olnud suhteliselt lühike võrreldes näiteks Skandinaaviaga. Riik ei toeta kohaliku toidu propageerimist, sest raha läheb mujale. Enne lahendada need probleemid, et lastel oleks kõht täis, kui see, et me saaksime siin elu nautida nii öelda. Mida sa sellest arvad? Kas on mingi seos sellega, et me oleme alles arenguteel?

Ma võib-olla idealiseerin natuke seda esimese vabariigi aegset pilti, aga ma olen ikka neid tolleaegseid ajakirju uurinud. Pööрати ikkagi söömisele rohkem tähelepanu. Preagu on ka blogid ja nami-namid, retsepte tuleb iga päev kümneid ja sadu. Mis seal nagu on? Tegelikult võiks tegeleda selle baasiga. Ikka lõviosa on importköögivilja ja –liha. Tihtilugu on veel teise ja kolmanda klassi omad. Lähed sõidad kas või üle lahe Soome, sealt poest teise klassi pirni, apelsini ja banaani ei näe, jube kenad näevad välja. Siin on pigem see, et esimese klassi importvilju näeb harva, siia läheb pigem selline rämpsus. Sellega võiks küll tegeleda. Juhtida tähelepanu sellele, et baas võiks olla ikkagi kohalik tooraine. Sest ta on tegelikult ikka kõvasti parem. See on seesama reegel, et mida lähemalt toit inimesele tuleb, seda paremini omastatav see talle on.

Läheme selle küsimuse juurde tagasi, et kui sa mõtled eestlase koduköögi peale ja see on mõni inimene, kes peab toidust rohkem ja teeb hästi süüa. Teeb ka mingit eesti rooga. Kuidas sa siis seda võrdleksid teie köögiga?

Keeruline on võrrelda. Ükskõik, kus mujal sa sööd, see pole nagu meie köök. Ühte lihahautist võib teha sama retsepti järgi 10 inimest, aga tulemus on kõigil absoluutselt teistsugune. (...) Pigem kui inimene on vaeva näinud, head lihatükki saanud või metsas seenel käinud, siis see on hästi tervitatav. Halvem variant on Selveri või Maksimarket'i köögist ostetud sünnipäevalaud, paneeritud kalad, võileivatort, selline poe oma. Võrdlust niimoodi ei osta tuua.

Kuidas sa võrdleks eestlase toidulaua toorainet skandinaavilase omaga? Kas eestlased kasvatavad rohkem ise või ei kasvata?

Rootsis on mul olnud kogemused, juba aastate ees. Töötasin ühe pere juures, nende tuttavatel käisin ka külas. Eks neil oli ka rohkem paki- ja konservipõhine. *Potatismos* tuli ka pulbrist. Rõõsa koore pakk, mis on juba nagu valmis kaste ja viskad kuhugi lihatükke veel otsa. Seda tööstluslikku kraami sõid nad minu arvates veel rohkem. Kindlasti on erandeid ka, aga nendega ei õnnestunud mul kokku puutuda. Enda kodu ümbert tead küll, kes ise kasvatavad ja ise söövad. Seal oli küll kuidagi veel... kuigi see oli juba 10-12 aastat tagasi, kui me tegime seal hästi pika suve ja sügise tööd. Eelnevatel aastatel käisin seal ka, kuigi mitte nii pikalt. Siis oli jube keeruline nende poe kraamist midagi valmistada nagu näiteks eesti kartulisalatit. Kuigi nad nii väga seda ei tahtnud süüa ka. Tegin seal Eesti õhtu, küpsetasin kringlit. Süüa ma ei osanud tol ajal eriti midagi teha, natuke ikka, kartulisalatit ikka. Sul ei ole sellist vorsti, sinki, majoneesi. Neil on kartulisalat lihtsalt kartul ja majonees. „Oi, mis siin kõik on, liha, herved, oi-oi-oi, hirmus lugu...“ Võib-olla nemad on nüüd teadlikumad. 10-12 aastat tagasi oli siin hoopis teine olukord. Ei olnud neid supermarketeidki nii palju, olid külapoed, kuidagi natuke teistmoodi. Siis järsku hakkas nagu seeni pärast vihma neid suuri poode tulema. Inimesed, mugavad ja laisad nagu nad on, haarasid võimalusest. Ikka tuleb härjal sarvist haarata, kui sa saad neid Roltoni kiirnuudleid süüa, jubekiiresti keevad. Kiirpudrud ja asjad, kiire-kiire, kähku-kähku. Siis need maitsenaudingud jäävad tagaplaanile.

Rootsi on äkki nüüd ees. See on küll spekulatsioon, aga seal on ehk sellega pikemalt tegeletud. Seesama, kus Pihel nüüd töötab, ajavad ka kohalikku toorainet taga ja tõstavad kõrgemale pjeestaalile kui pulbrist tehtud kartulipuder.

Inimesi on muidugi palju seal ja siin, eelistusi ja võimalusi igasuguseid. Tihtilugu jääb kõik raha taha ka. Kohalik tooraine on 2-3 korda kallim kui importkraam.

Kas teie siin Põhjakal ei pea ennast seotuks Uus Põhjala liikumise kui sellisega?

Teadlikult kindlasti mitte, jah. Teadlikult pole me selles suunas kuhugi püüelnud. Pigem oleme lihtsalt oma parema äranägemise järgi süüa teinud.

Kas sul on olnud alati selline vaade toidule?

Ma arvan, et kui ma ütlen, et pigem jah, ega ma ei valeta ka. Ma olen tegelikult maalt pärit. Eluaeg maal kasvanud, Noa-Rootsis. Olid endal loomapidamine ja põllud. Hilisemas elus, kui kodust välja läksin, polnud poepiim minu jaoks eriti mingi jook ja polnud poemunad eriti head. Mõtlesid ikka, et kui linnaoludes mune, piimapaki või kartuleidki ostsid, polnud see päris see. Oskasid hinnata kodustehtud kohupiima ja kõike seda. Kui ma juba kokaks hakkasin, siis mitu aastat tegin mittekohalikust toorainest süüa. Ühes itaalia köögis oli ikka selline imortjuurvilja laksimine, konservitoit ka suures osas. Kastanitest artišokkideni, grillitud köögiviljad, kõik võtad muudkui purgi seest, teed sellist purgitoitu. Siis töötasin ühes gurmeerestoranis, Stenhusis, siis hakkas just see aeg, kui öko hakkas moodi minema. Lugesin linnas jalutades restoranide menüüsid, muidu olid kõik *pippuripihvid* ja selline Harju keskmine. Aga siis oli just Uus-Meremaa lambaliha mahepeediga, umbes sellised asjad hakkasid tulema. Ma ikka muigasin. Siis ma olin juba üsna veendunud selles, et kuskilt on võimalik paremini saada. Siis tuli mul erakoka pakkumine ja põhimõtteliselt käisin vajaminevaid konserve poest ostmas, aga juurikad kõik, kartulid, porgandid, kaalikad, naerid, kõik lihad õnnestus mul turupealt osta. Pere tahtis ka, et maksad rohkem, aga peaasi, et teed head süüa. Siis me tulime siia Järvamaale juba. Kui me Põhjaka mõtte ümber alguses töötasime, siis me, kokad, vahetasime omavahel kirju, et panna paika kontseptsioon. Mida me siin teeme? Et kumaks ühiselt läbi, et toit peab ikka enam-vähem sama põllu pealt tulema. Mingist Põhjala köögist polnud väga sel ajal kuulnudki,

see on hiljem tulnud. Meie avasime 2010, aga 2007 me tulime juba siia. Kolm aastat sellest, kuni 2010. aastani tegime Vodja koolis süüa. Siis hakkasid juba tekkima need mutikesed, kellelt mune ja juurikaid sai, jahimehed tekkisid. Pakkusime lastele võimalikult head. Kuna oli erakool ja natuke maksti toidule ikka peale ka, et ei saanud ainult riigi miinimumi. Siis oli meil see võimalus, et ostame metssiga näiteks. Metsseast saab sellele koolile väga laialdaselt süüa teha. Saad veel suppi ka, hakklihastme, lasanje või midagi. Nii oligi. See muutus siis meie jaoks iseenesest mõistetavaks. Ostame ka tööstustelt liha, Märjamaal on see mahetööstus. Sealt oleme ostnud Liivima lihaveist. Sealiha oleme jälle mingist farmist ostnud. Ühel hetkel oligi see, et ainult külamehed ei suuda meid oma lammastega ära katta. Tekkis see probleem, et kui iga nädal tood mitu lammast terves tükis sisse, siis on sul lõpuks seda kondiasja nii palju, et sa ei jõua elusees neid kastmeid ja puljongeid ära keeta. Pliidi peal on kogu aeg 50-liitrist potti, kus keeb kaste. Kuidagi nii vaikiv kokkulepe, et kui on võimalus, siis pigem mahedat. Sealiha mahedat eriti ei kasvatata. Üks mees kasvatab siin Järvamaal, aga temal ei ole veel seda tapamaja valmis. Sisuliselt ta kasvatab mahesigu, aga müüb ikka kuskile Rakverre maha. Sellest vast saab varsti jagu. Oma notsud on meil, praegu on neli. Võtame neli või kuus tükki veel. Kas või see üürike õnn, et saad novembris ja detsembris rõõmsat siga pakkuda. Täiesti teine maitse. Nagu sai ja leib põhimõtteliselt.

Meil maal on ka kanad. Kui esimesed kuked supiks läksid, siis tegime praadi mõnest. Mul oli täiesti uskumatu tunne. See maitstes isegi nagu metslind, sest ta on ju liikunud, tal on lihased. See polnud üldse selline pehme liha nagu poes.

See on ikka teine asi jah. Poes on ikka selline veega ülestoidetud broiler.

Kui sa ei pane silti „Uus Põhjala köök“, siis kas võiks öelda, et see on üldine liikumine Eestis, mis on hoogu kogunud? Kui sa mõtled põhimõtetele, et hooajalisus ja kohalik toit, puhas, eestipärane. Kas sa ütleksid, et see on üldine tendents Eestis?

Ei usu, kindlasti mitte. Paljudest neid tegelt ikka on, kes seda viljelevad. Ma ausalt öeldes peale nende Pädaste omade kedagi ei teagi. Ma pole viimasel ajal kuskil käinud ka, Leib Resto ja Aed näiteks Tallinnas. Ma ei ütleks, et see on Põhjala köök, rohkem eesti köök. Ühe sõnaga, kokk saab oma toidu valmistamisel mõjutusi eelnevast

kogemusest, kus ta on käinud ja mida teinud. Võib-olla kui ise oleks kuskil Skandinaavias mõnes heas restoranis ka töötanud, siis ütleks ehk ka, et mina teen nüüd seda Põhjala kööki. Aga meie ei ütle seda, me teeme lihtsalt süüa. Ma ei usu küll, et väga keegi hakkab ennast tituleerima sellega, et nüüd meil on Põhjala köök. Toidukohti on igasuguseid. Ma olen käinud ikka söömas ka, aga ma olen päris kretiiniks muutunud. Kui taldrikul on importkaup, siis toit võib hea maitsta küll, aga seal on see miski, mille keha tunneb ära. Sa ei saa sellest tõelist naudingut. Sööd selle toidu ära, pärast lähed välja ja natuke kahetsed, et raha sinna viisid. Mõtled, et kurat, oleks võinud hoopis McDonaldsisse minna, oleks saanud sama asja kolm korda odavamalt. Mc'is on ju kindel kvaliteet. Teinekord üllatust ka, väike *tex-mex*-burger või midagi. Üldiselt kui Tallinna satun, siis tihti ajabki lihtsamalt läbi. Iga kord ei ole aega ja tahtmist kuhugi sööma minna. Mingid põhikohad, uued ja toredad, proovid ära. Linnas on närv nii must, kuidagi ei taha. Ühe sõnaga, ma arvan, et mulle hakkavad varsti sarved kasvama, lähen musta-valge kirjuks enne, kui saba kasvab taha. Selline hästi peps, jah. Võib-olla kõigile ei meeldi meie juures ka ja mis me pakume. Kuidagi oleme püüdnud ikkagi enda ja klientide suhtes aus olla. Kui on liha taldrikul, siis on ikkagi Eesti liha ja juurikad samamoodi. Küll ka meie riiulist on näha, ega šokolaadi Eestis ei tehta. Seal on see asi ka, et šokolaad või rosinad näiteks... noh, kui me teeme šokolaadikooki või mingit šokolaadiga magustoitu, šokolaad pole ju kohalik. Mingi Belgia šokolaad siis näiteks ja sellest teeme. Aga me saame seda teha. Aga mangojäämist saame teha? Ei saa. Jäämiseid me teeme, aga kookosejäämist ja mangojäämist kuidagi ei saa teha. Oma töötajatele ikka olen naljaviljuks teinekord teinud, aga menüüsse on kuidagi kohatu panna. Samas sidrunijäämis isegi läheb veel läbi. See on mingi tunnetuslik piir igaühe enda sees. Mis on okei ja mis ei ole okei.

Need on natuke need asjad, mis on juba integreeritud Eesti kööki.

Toiduajakirjades on ka ikka rosinaid ja šokolaadi ohtralt. Kaneel, sidrun ja pomerants... selles suhtes on tore, jah. Täitsa huvitavaid retsepte olen isegi leidnud mõningatest.

Mulle on jäänud selline mulje sellest Uuest Põhjala köögist, et see on rohkem mingisugune nimetus, mis mingi grupp inimesi on pannud liikumisele ja selle enda jaoks sildistanud. See manifest on ka.

Jah, kunagi ma olen seda isegi lugenud ka.

Kas sa allkirja ei andnud?

Kuule, ma ei mäleta. Vaevalt küll. Aivar Hanson on Eestis see eestvedaja. Ta on ikka mingit infot puistanud. Ühest küljest on muidugi tore, et ta juhib rahva tähelepanu sellele kohalikule aspektile. Nad kaardistavad enda toorainet ja kasutamisevõimalusi. Miks sa peaksid sööma sojat, kui sa saad süüa väga head rukkist? See on jälle selline tunnetuslik asi. Põhjala köök küll, aga lammast võib ikka Uus Meremaalt olla. Ikka võib sulle tuvi taldrikule sattuda, mis on Prantsusmaal. Olen käinud Pädastes söömas, Nehis olen käinud.

Need on nagu need kohad, mis ennast kindlalt defineerivad Uus Põhjalana. Mul on lihtsalt selline tunne, et on teisi restorane või on selline üldine ärkamine ja oma juurte taasavastamine. Rohkem restorane ja inimesi üritavad oma elu selliste põhimõtete järgi elada. Kas sinu meelest on see nii?

Palju on muidugi juttu. Ma ei saa salata, et kui ikka kokk räägib, et meil on vähemalt 80% eesti tooraine. Kui ta sulle pärast oma kööki tutvustab ja juhtumisi on külmikud klaasustega, siis näed, et 80% on lihtsalt hulgilaost ostetud kraam, mis mitte kuidagi Eestiga seotud pole. Võib-olla tema jaoks ongi see Eesti, kui sa tellid Eesti hulgilaost. Neid juhtumeid on palju. Mina ei suudaks küll sellise karmavõlaga elada, vaatad inimesele silma sisse ja valetad. Kui pole, siis pole. Kui teod ei jõua sõnadele järele, siis lõpuks ei muutugi midagi.

Kas sa oled tähele pannud, et menüüd üldiselt restoranides on muutunud aastatel enne ja pärast Uut Põhjalat? Või näiteks taasiseseisvumise algusest siiani, kuidas see evolutsioon on toimunud?

Ma ei ole ehk asjaga nii kursis, rohkem enda mätta otsast räägin. Restorane on igasuguseid. Paljud ei stressagi, ütlevad, et muidugi mulle meeldiks, kui Eesti toorainet oleks rohkem, aga mul pole seda võimalust. Kusjuures, tal on võib-olla tõsi taga. Nad oskavad hästi süüa teha, aga neil on rahvast palju, nad on kuskil linnakeskonnas. Seal on tooraine tagaajamine palju keerulisem. Seda enam, kui sa võtad arvesse eelneva jutu, et paljude kasvatajatega läheb ärisuhe lörri. Just seetõttu, et kui nad mingil hetkel sulle

sitta toovad ja sellel hetkel, kui sul seda kõige vähem vaja on. Nad on selles suhtes ausad, et me teemegi nii nagu me teeme. Kui saame natuke eestimaist, siis on hea, ja kui ei saa, siis tellime hulgilaost. Normaalsed kokad. Kui minna kuskile raeplatsile vaatama, siis neid turistilõksudes ja restoranides pole midagi muutunud, 20 aastat on kõik sama. On praetud liha, *pippuripihv* ja kõik see. Panevadki tuimalt seda.

Ise oleme vahel mõelnud, et kas meil pole liiga ühehülbaline. Kui alustasime siin, siis olime kolmekesi, pluss üks abikokk. Siis võisidki iga päev mingit erinevat asja visata. Lõpuks läheb asi suuremaks, tulevad inimesed tööle. Lõpuks tahad ise ka paari vaba päeva saada, pead inimesele mingit toidu selgeks tegema. Siis ongi sul see variant, et tekib natuke fikseeritud menüü. Siis on asjad, mis meile on jäänud, näiteks Napoleoni kook. Oled sa juhtunud seda siin sööma, ei?

Olen küll.

See on selline asi, mis läheb inimestele korda. Kas me ise niiväga tahaks seda teha, mõnikord on ikka kopp ees. Alustad iga hommikut taina mätserdamise ja keedukreemiga. Tõstad jälle mingi 15 liitrit piima rahulikult pliidi peale. Hakkad jälle mune lahti lööma. Piim tuleb üle tee, munad enda kanadest ja külanaistelt-meestelt ka. Pole poemunad. Kui sa kõik selle paned kokku, siis see ongi see. Kuidagi sa ikkagi teed seda Napoleoni kooki, et inimesi rõõmustada. Teisest küljest oled sellega harjunud, et see on kogu aeg, see ei lähe kuhugi enam ja on nii käe ja peaju sees. Tegelikult mõtled hoopis muid mõtteid, kui seda toodad. Siis saad sinna kõrvale jälle midagi panna.

(Vestlus märtsist kui raskest kuust, vana otsas ja uut veel pole. Aastaring Põhjakas.)

Mulle tundub, et kui rääkida evolutsioonist ja kuidas tendentsid Eesti kokandusmaailmas on muutunud, siis kui saime vabaks, said kõik nii öelda aiast välja ja hakkasid vaatama, mis igal pool mujal saada on. Hästi eksootilised asjad pidid menüüs olema, nagu jaanalinnuliha, nüüd hakkab see hullustus üle minema.

Ma loodan, aga ega ta ei hakka ka minema. Eks läheb multikultuursemaks ka selles mõttes, et kui 10 aastat tagasi polnud põhimõtteliselt mingit kebabi kohta, mõni *sushi* koht juba oli. Mõtlesin, et kebabi oleks teinekord täitsa tore süüa, aga kust sa seda saad. Siis lähed kas Soome või Rootsi, seal sööd. Nüüd on tulnud need kebabi-mehed, kes

ongi päris kebabimeistrid ja *sushitegijad*, kes ongi päris *sushimeistrid*. Mis on muidugi hea selle koha pealt, et nad oma tööd tunnevad. On neid eestlastest kebabi-mehi nähtud küll, kes on umbes korra kebabimasinat näinud ja siis viskavad sinna mingi sealiha vardasse ja tõmbavad mingi punase maitseainega kokku. Ongi jälle hea küsimus, et kui palju see tagasi läheb see asi, võiks ju juba.

Kas sul ei ole selline tunne, et on läinud või hakkab liikuma sinna suunas?

Praegu mulle tundub isegi, et pigem ei. Ma arvan, et toimub ikka stagnatsioon. Kuidas üldse inimestel on toitumisharjumused? Eesti inimene pole üldjuhul nii rikas, et ta üldse endale väljas söömist lubada saaks. Kui saab, siis saab ta seda Maksimarketi, Selveri või Prisma salatit. Siis käib ja sööb kolme euro eest kuskil sööklas. Võiks muidugi olla nii, et inimesel oleks ka 10 eurot lõuna peale kulutada, et ta saaks ikkagi mingist heast asjast tehtud prae. Et poleks kotleti sees enamasti ainult riivsai, vaid ikka päris lihast kotlet. See võiks olla, aga ei ole niimoodi.

Ei taha küll oma rahvuskaaslastele midagi paha öelda, inimesi on erinevaid. See on maitse asi ka, maitseid on nii erinevaid, nii söögieelistusi kui ilumeel. Mitmetele meeldib siin, tore, et teil on sellised seinad, nagu siin on. Mõni ütleb, et issand jumal, poisid, selline poolik remont, päris rõve on! Millal te siis selle ära likvideerite?

Kui alustasime, siis Järva teataja väisas erinevaid toidukohti ja tegid arvustusi kohalikku lehte. Mida meie loeme, Põhjaka mõis on viiest punktist neli saanud. Kirjutasid, et toit oli üldiselt hea, aga miinustena tooks selle välja, et esiteks on interjööri selline, et remont on poolik. Teine väga suur miinus on see, et neil pole lastele midagi pakkuda, menüüs pole friikartuleid ja viinereid. Seda kirjutab siis kohalik ajaleht, mingi vähikust ajakirjanik. Lapsed on alati siin süüa saanud ja söövad ka alati.

On olnud ka päris mitu juhtumit, kus härra Jürto tuleb oma perekonnaga siia. (*Imiteerib „rullnoka-nina“*): „Ah, friikartuleid polegi vä? Okei, siis me lähme Sämmi!“ Sellised tüübid nagu.

Tegelikult on jah selliseid inimesi ikka päris palju.

Kui inimene tahab odavalt ja kiiresti saada, siis teda ei huvitagi, mida ta sööb. Ta ei näe toidu nimel ise vaeva. Kui ballast on jälle kõhus, saad õhtuni tööd edasi teha. Käid õhtul poest läbi, ostad ikka veel mingit valmistoitu kaasa.

Kui sellistel restoranidel läheb hästi, nagu teil, inimesed käivad ja on väga selline... Selles mõttes võiks eeldada, et inimesed hakkavad aru saama, mis on hea.

Meil on muidugi selles suhtes ka hea, et me oleme Tartu maantee ääres natuke monopolses seisus. Üldiselt käib meil ikka teadlik klient. Ega me pole maailma kõige odavam restoran ka. See ongi see, et kohalik tooraine on nii palju kallim. Ega need kanad ju tahavad hoolitsust, sead tahavad hoolitsust, aednikud tahavad palka saada ja siis sealt see kõik tulebki. Me näeme ikka vaeva ka, ega see hind pole ka õhust võetud. Harju keskmine pubi (*mida Tallinn-Tartu maanteel küllalt leidub*), lähed sinna ja mida sa saad süüa? Seljankat, sardelli, friikartuleid, pannkooki jäätisega saad ka. Mingitest puljongikuubikutest ja teab millest kokku keeratud. See on Eestis valitsev. Kana ananassiga saab ka, sellised road. Olustvere sööklas on ka kanafilee ananassiga läbiv.

Võiks olla teistmoodi. Mulle meeldiks endale ka teistmoodi. Kui ma lähen mingisse pubisse ja seal ongi selline tore päevapakkumine. Et sul on valida kahe prae vahel, aga need on väga head. Mitte nii, et kas ma süön seljankat või süön kreemjat lõhesuppi, ostan lasteprae või kreemjat kanapastat kirsstomatitega või midagi selles liinis. Või siis jäätis, mis on ka poejäätis. Ei ole isetehtud jäätis. Ma räägin, ma olen nii hulluks läinud ära, ma ei suuda isegi poejäätist enam süüa. Eelmise aasta jaanuaris sai ostetud jäätisemasin. Muidu veel Väikest Tomi veel sõin, aga ei taha enam eriti. Kui teed ikka koore ja piima ja munadega või lahjemat, sorbetti.

Jah, meil on ka väike jäätisemasin. Isegi kui sõin seda La Muu ökojäätist, siis mõtlesin, et ma olen paremat saanud. Kui ise teed, siis on ikka hoopis teine.

Me peame ennast käsitööliseks ja ametiau võiks kokal ikka olla. Kui oled iseenda vastu aus, siis oled kliendi vastu ka aus. Ei tahaks nagu kumbagi petta.

Kas sa võiksid öelda, et selle Uus Põhjala liikumisega, kui sa ei pane sellele silti külge, võivad olla seotud isikud, kes ennast selleläbi ei defineeri?

See ilu peab jääma küll vaataja silmadesse. Kui sina arvad, et me seda teeme, siis sa võid seda ju arvata. Tõenäoliselt oleme vähem aasia toidukoht. Võib-olla need ideed mingis mõttes klapiks. Kas peale meie on neid veel? Võib-olla mõni on ka. Kes taotlevad tooraine- ja maitsepuhtust. Seesama Resto Leib ja Aed, toredasti teevad süüa, kasutavad ka üldjuhul Eesti toorainet, aga nende võimalused on võrreldes meiega nõrgemad. Muna ja piima ikka linnast nii kergelt ei leia. Tihtilugu on selle taga probleeme. Kui sa tööpäeva lõpuks pead Paide taha Kirnasse sõitma, et munad ära tuua. Ei viitsi nagu väga, sõidad sinna pool tundi ja pool tundi tagasi. Jälle läheb tund autosõidu peale ära. Aga ikka teed seda, isegi, kui ei viitsi. Oi, kui toredad kollased.

Sama hästi võiks olla uus eesti köök. Alguses oleme püüdnud seda defineerida, et mis see Eesti köök on. Nagu enne mainisin ka, umbes sinna jõudnud välja, et see algabki pigem toorainest, kogu see süsteem. Siis juba koha oskustest ja tahtmisest ja andekusest, mis ta sellega toorainega peale hakkab. Kui ta selle niimoodi nunnult ja maitsevalt suudab taldrikule panna, siis võib see kaasaegne eesti köök olla. Need ongi meie need kotletid ja hautised. Kui Itaalias või kuskil käid, siis võtad endale *pasta carbonara* ja sööd tiramisu peale. See ongi neil igal pool. Magustoiduks ongi neil mingisugune sorbett või tiramisu, *panna cotta* muidugi. Igas restoranis on need. See ongi nende köök, pasta ja pitsa, sai ikka laua peal ja kõik see. Meil võiks ka olla see, et pubisid võiks vähem olla. Oleks ikka selle kana-ananassi vahele mingi muu valik ja võimalus.

Uus Eesti köök. Kui rohelist salatit teed ja teed sinna rabarberi-vinegreti, siis kus see eesti köök on? On see prantsuse või itaalia salat? Tooraine on eesti oma.

(Vestlus liha vinnutamisest, soolamisest)

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja lõputöö üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina _____ Anna Regina Lokk _____
(*autori nimi*)

(sünnikuupäev: _____ 15.11.1991 _____)

1. annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) enda loodud teose
_____, „En sammenligning af den nye nordiske mad og den nye estiske mad“ _____,
(*lõputöö pealkiri*)

mille juhendaja on _____ Mikael Munk Lyshede _____,
(*juhendaja nimi*)

1.1. reprodutseerimiseks säilitamise ja üldsusele kättesaadavaks tegemise eesmärgil, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace-is lisamise eesmärgil kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni;

1.2. üldsusele kättesaadavaks tegemiseks Tartu Ülikooli veebikeskkonna kaudu, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace'i kaudu kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni.

2. olen teadlik, et punktis 1 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.

3. „kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei rikuta teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse seadusest tulenevaid õigusi.

Tartus ____ 19.05.2014 ____ (*kuupäev*)

Anna Regina Lokk